SAMSUNG

دستورالعمل نصب و استفاده

فر آشپزی سریع

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

B421
راهنمای دارنده

Planet First 100 % Recycled Paper

این کتابچه راهنما از کاغذ ۱۰۰ درصد بازیابی شده تهیه شده است.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 1 12/13/2012 5:22:20 PM

فهرست مندرجات

استفاده از این راهنما ۲
دستورالعمل های ایمنی مهم ۲
احتیاط هایی برای اجتناب از احتمال در معرض مایکروویو مفرط قرار گرفتن ۲
نصب و اتصال ۶
تنظیم ساعت ۱۰
ویژگی های فر ۱۱
ملحقات ۱۲
صفحه کنترل ۱۳
انواع گرم کردن ۱۴
استفاده از حالت فر ۱۵
تنظیم حالت فر ۱۵
تنظیم هواپزی دوگانه ۱۷
تنظیم هواپزی + گرمای فوقانی ۱۸
تنظیم گرمای متداول ۱۹
تنظیم منقل و کباب پز گردان ۲۰
تنظیم هواپزی + گرمای تحتانی ۲۲
تنظیم زمان آشپزی ۲۳
تنظیم زمان خاتمه ۲۴
عملکرد رزرو زمان آشپزی ۲۵
استفاده از حالت منوی سریع ۲۶
تنظیم حالت منوی سریع ۲۶
راهنمای تنظیمات منوی سریع خودکار ۲۷
استفاده از حالت یخ زدایی سریع ۲۹
تنظیم حالت یخ زدایی سریع ۲۹
راهنمای تنظیمات یخ زدایی سریع خودکار ۳۰
نحوه کارکرد فر مایکروویو ۳۱
استفاده از حالت مایکروویو ۳۲
تنظیم حالت مایکروویو ۳۲
راهنمای میزان نیروی مایکروویو ۳۳
راهنمای ظروف مایکروویو ۳۴
راهنمای آشپزی مایکروویو ۳۶
خاموش کردن بیپر ۴۲
قفل ایمنی کودک ۴۳
استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار ۴۴
تمیز کردن فر مایکروویو ۴۵
نگهداری و تعمیر فر مایکروویو ۴۵
عیب یابی ۴۶
کد خطا ۴۷
مشخصات فنی ۴۸

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 1 12/13/2012 5:22:21 PM

استفاده از این راهنما

از اینکه فر آشپزی سریع SAMSUNG را خریداری کردید از شما تشکر می کنیم.

راهنمای دارنده حاوی دستورالعمل های ایمنی مهم و اطلاعات اساسی در مورد استفاده و مراقبت از فر آشپزی سریع جدید شماست.

قبل از استفاده از فر، لطفاً همه اطلاعات موجود در این راهنما را مطالعه کرده و آنرا برای مراجعه در آینده نگه دارید.

یک راهنمای جستجوی راحت و سریع که عملکردهای آشپزی پایه را توصیف می کند در داخل جلد جلو برای راحتی شما ارائه شده است.

دستورالعمل های ایمني مهم

احتیاط هایی برای اجتناب از احتمال در معرض مایکروویو مفرط قرار گرفتن

قصور در پیروی از احتیاط های ایمنی زیر ممکن است منجر به قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو مضر شود.

(الف) تحت هیچگونه شرایطی نبایستی سعی در استفاده از فر در حالتی کرد که دریچه آن باز باشد یا در چفت و بست های دریچه دستکاری شده باشد یا هیچگونه شیئ را وارد سوراخ های چفت و بست ایمنی کرد.

(ب) هیچگونه شیئی را بین دریچه فر و سطح جلو قرار ندهید یا اجازه ندهید که غذا یا باقیمانده های مواد تمیز کننده در سطوح مسدود کننده جمع شوند. حتماً دریچه و سطوح مسدود کننده را توسط پاک کردن آنها ابتدا با پارچه نم دار و نهایتاً با پارچه نرم و خشک تمیز نگه دارید.

(ج) از فری که آسیب دیده تا زمانیکه توسط تکنسین واجد شرایط تعمیر مایکروویو که توسط سازنده کارآموزی دیده تعمیر نشده، استفاده نکنید. این موضوع به طور ویژه اهمیت دارد که دریچه فر به طور صحیح بسته شده و آسیبی به مواد زیر وارد نشده باشد:

(۱) دریچه ها، پلمب دریچه ها و سطوح پلمب،

(۲) لولاهای دریچه (شکسته یا شل شده)، یا

(۳) کابل برق.

(د) این فر نبایستی توسط هیچ شخصی به غیر از تکنسین مجرب تعمیر مایکروو که توسط سازنده کارآموزی دیده تنظیم یا تعمیر شود.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 2 12/13/2012 5:22:21 PM

دستورالعمل های ایمنی مهم (ادامه)

با دقت مطالعه کرده و برای مراجعه در آینده نگه دارید.

قبل از آشپزی غذا یا مایعات در فر، لطفاً کنترل کنید که احتیاط های ایمنی زیر مراعات شده باشند.

۱. از هیچگونه ظروف فلزی هنگام استفاده از عملکرد مایکروویو **استفاده نکنید**:
- محفظه های فلزی
- چینی آلات با لبه های طلایی یا نقره ای
- سیخ، چنگال و غیره

علت ممکن است قوس یا جرقه برقی ایجاد شده و به فر آسیب وارد شود.

۲. گرم **نکنید**:
- بطری، ظرف شیشه ای، محفظه هوابندی شده یا کیپ و بی هوا مثال) ظروف شیشه ای غذای بچه
- غذای هوابندی شده. مثال) تخم مرغ، آجیل با پوست، گوجه فرنگی

علت افزایش در میزان فشار ممکن است موجب انفجار شود.

نکته درپوش را برداشته یا پوست، کیسه و غیره را سوراخ کنید.

۳. از عملکرد مایکروویو هنگامی که خالیست **استفاده نکنید**.

علت ممکن است به دیواره های فر آسیب وارد شود.

نکته بگذارید یک لیوان آب همیشه در داخل فر باقی بماند. اگر به طور تصادفی هنگامیکه فر خالیست آنرا روشن کردید، آب امواج مایکروویو را جذب خواهد کرد.

۴. شکاف های هواگیری در پشت را با پارچه یا کاغذ **نپوشانید**.

علت پارچه یا کاغذ ممکن است در حین خروج هوای داغ از فر آتش بگیرد.

۵. **همیشه** هنگام خارج کردن ظرف از فر از دستکش فر استفاده کنید.

علت برخی ظروف امواج مایکروویو را جذب کرده و گرما همیشه از غذا به ظرف متنقل می شود. بنابراین ظروف داغ هستند.

۶. به المانت های گرم کننده یا دیواره های داخلی فر دست **نزنید**.

علت این دیواره ها ممکن است آنقدر داغ باشند که پوست را حتی پس از اتمام آشپزی بسوزانند. با اینکه به نظر داغ نمی آیند. از نقطه داغ پرهیز کنید. اجازه ندهید که مواد قابل اشتعال در تماس با حوزه داخلی فر قرار بگیرند. بگذارید که فر ابتدا خنک شود.

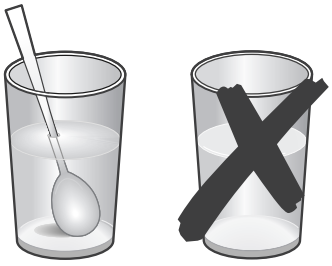
۷. برای کاهش خطر آتشسوزی در فضای داخل فر
- مواد قابل اشتعال را در داخل فر نگهداری نکنید
- سیم های گره را از کیسه های کاغذی یا پلاستیکی جدا کنید
- برای خشک کردن روزنامه از فر مایکروویو استفاده نکنید
- اگر دود مشاهده شد، دریچه فر را بسته نگه داشته و فر را از منبع نیرو خاموش کرده یا قطع کنید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 3 12/13/2012 5:22:21 PM

دستورالعمل های ایمنی مهم (ادامه)

۸. هنگام گرم کردن مایعات و غذاهای کودک با استفاده از عملکرد مایکروویو مخصوصاً مراقب باشید.

- همیشه حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط برابر شود.
- در صورت لزوم در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.



- برای جلوگیری از فوران در حین جوش آمدن و احتمال سوختگی پوست، باید قبل، در حین و بعد از گرم کردن هم بزنید.
- در صورت سوختگی پوست، این دستورالعمل های امداد اولیه را دنبال کنید:
  - * دست را برای حداقل ۱۰ دقیقه به داخل آب سرد فرو کنید.
  - * با پانسمان تمیز و خشک بپوشانید.
  - * از هیچگونه کرم، روغن یا لوسیون استفاده نکنید.
- **هرگز** محفظه را به طور لبالب پر نکنید و از محفظه ای استفاده کنید که دهانه عریض تری از بخش زیرین داشته باشد تا از سر رفتن مایعات جلوگیری شود. بطری هائی که گردن باریک دارند نیز ممکن است در صورت زیاد گرم شدن منفجر شوند.
- **همیشه** دمای شیر یا غذای کودک را قبل از اینکه به کودک بدهید، کنترل کنید.
- **هرگز** بطری کودک را در حالیکه پستانک روی سر آن است گرم نکنید چون بطری در صورت زیاد گرم شدن ممکن است منفجر شود.
- در حین اینکه مایکروویو نوشیدنی ها را گرم می کند، ممکن است منجر به تأخیر در جوش آمدن فورانی شود. بنابراین در هنگام دست زدن به محفظه باید مراقب بود.

۹. مراقب باشید که به کابل برق آسیب وارد نشود.

- کابل برق یا دوشاخه را وارد آب نکنید و کابل برق را از سطوح گرم شده دور نگه دارید.
- اگر به سیم یا دوشاخه برق آسیبی وارد شده از این دستگاه استفاده نکنید.

۱۰. هنگام باز کردن دریچه دور از فر بایستید.

علت هوا یا بخار داغ ساطع شده ممکن است موجب سوختگی پوست شود.

۱۱. داخل فر را تمیز نگه دارید.

- داخل فر را درست بعد از هر بار استفاده با محلول ملایم شوینده بشوئید ولی قبل از تمیز کردن بگذارید که فر مایکروویو خنک شود تا از آسیب وارد شدن جلوگیری شود.

علت ذرات غذایی یا پاشیدگی های روغن به دیواره ها یا کف فر چسبیده موجب آسیب وارد شدن به سطح سرامیک و کاهش کارآیی فر می شود.

۱۲. ممکن است که در حین استفاده و مخصوصاً در حالت یخ زدایی صدای "کلیک" شنیده شود.

علت هنگامیکه نیروی خروجی برق تغییر می کند، ممکن است این صدا را بشنوید. این موضوع عادیست.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 4 12/13/2012 5:22:22 PM

دستورالعمل های ایمنی مهم (ادامه)

۱۳. اگر از حالت مایکروویو بدون هیچگونه باری استفاده شود، نیرو برای ایمنی به طور خودکار قطع خواهد شد. پس از اینکه برای بیش از ۳۰ دقیقه صبر کردید، می توانند از فر به طور عادی استفاده کنید.

- اگر فر پس از اینکه آشپزی تمام شد به کار کردن ادامه داد نگران نباشید.

علت این محصول طوری طراحی شده که پنکه خنک کننده برای ۵ دقیقه پس از خاتمه آشپزی کار کند تا قطعات الکترونیکی داخلی خنک شوند. هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد، فر صدای بیپ کرده و "0" چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه بیپ خواهد کرد.

دستورالعمل های مهم ایمنی

در حین آشپزی، هنگامیکه غذا در محفظه های یکبار مصرف پلاستیکی، کاغذی یا مواد قابل احتراق دیگر گرم یا پخته می شود بایستی گهگاه به داخل فر نگاه کنید.

نکته مهم

به کودکان خردسال یا اشخاص علیل **هرگز** نبایستی اجازه داده شود تا از فر مایکروویو استفاده کرده یا با آن بازی کنند. و هرگز نباید در حالیکه فر مایکروویو کار می کند بدون سرپرست در نزدیکی آن باشند. اقلامی که مورد علاقه کودکان هستند نبایستی در بالای فر قرار داده شده یا پنهان شوند.

کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند.

هشدار

اگر دریچه یا پلمب های دریچه آسیب دیده اند. تا زمانیکه توسط یک شخص مجرب تعمیر نشده نبایستی از فر استفاده کرد.

هشدار

انجام هرگونه سرویس یا تعمیری که شامل برداشتن پوششی می شود که محافظت در مقابل قرار گرفتن در معرض انرژی مایکروویو را ایجاد می کند برای هر شخصی به غیر از یک شخص مجرب خطرناک است.

هشدار

مایعات و سایر غذاها نبایستی در محفظه های مسدود گرم شوند چون قابلیت انفجار دارند.

هشدار

تنها زمانی به کودکان اجازه بدهید که بدون نظارت از فر استفاده کنند که دستورالعمل های کافی داده شده تا کودک بتواند از فر به صورت ایمن استفاده کرده و با خطرات استفاده نادرست آشنائی داشته باشد.

کودکان را هنگام باز یا بسته کردن در از آن دور نگه دارید چون ممکن است به در اصابت کرده یا انگشت هایشان به در گیر کند.

هشدار

هنگام گرم کردن غذا در محفظه های پلاستیکی یا کاغذی، به واسطه احتمال اشتعال، مراقب فر باشید:

هشدار

مطمئن شوید که این دستگاه قبل از عوض کردن لامپ خاموش شود تا از احتمال شوک برقی جلوگیری شود.

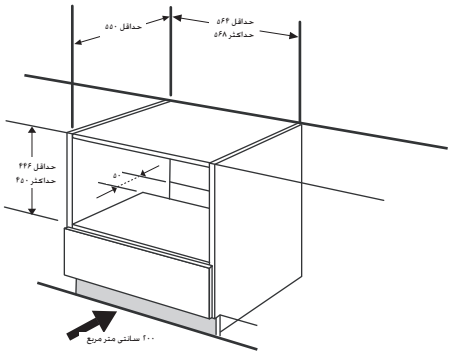
لطفاً مواد بسته بندی این محصول را به صورت مسئولانه از لحاظ محیط زیست بازیابی کنید یا دور بریزید.

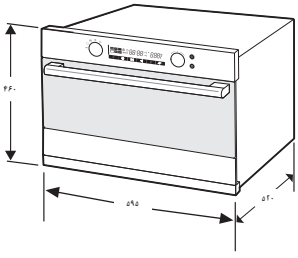
لطفاً با مقامات مسئول محلی خود در رابطه با دور اندازی ایمن این محصول از لحاظ محیط زیست تماس حاصل نمایید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 5 12/13/2012 5:22:22 PM

نصب و اتصال

- این دستگاه به منظور استفاده در محیط بازرگانی نمی باشد.
- لطفاً دستورالعمل های نصب ارائه شده را مراعات کرده و توجه داشته باشید که این دستگاه تنها بایستی توسط یک تکنسین واجد شرایط نصب شود.
- این دستگاه مجهز به یک دوشاخه بوده و بایستی صرفاً به پریز ارت شده ای وصل شود که به طور صحیح نصب شده باشد. محافظت فیوز باید به میزان ۱۶ آمپر باشد (مدار شکن های کوچک نوع L یا B).
- در صورت نیاز به یک پریز جدید، نصب و اتصال کابل صرفاً بایستی توسط یک تکنسین برق واجد شرایط انجام شود. اگر دوشاخه پس از نصب دیگر قابل دسترسی نباشد، یک ابزار قطع قطب بایستی در محل نصب با شکاف تماس حداقل ۳ میلی متر وجود داشته باشد.
- نبایستی از آداپتور، نوارچندانشعابی و سیم رابط استفاده نمود. اضافه بار ممکن است منجر به آتشسوزی شود.
- **به پریز زدن**
  هنگامیکه دستگاه برای اولین بار وصل شده باشد، همه قسمت ها برای یک ثانیه روشن می شوند.
  پس از ۳ ثانیه، 12:00 در نمایشگر چشمک می زند که از شما می خواهد که ساعت را انتخاب کنید. فراموش نکنید هنگام تغییر از ساعات تابستانی یا زمستانی، ساعت را دوباره تنظیم کنید.



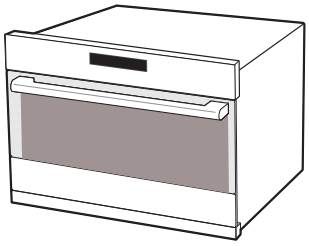


B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 6 12/13/2012 5:22:22 PM

نصب و اتصال (ادامه)

اطلاعات کلی

فنی



جریان برق: ۲۳۰ ولت - ۵۰ هرتز، برق متناوب
مصرف نیرو: ۳۱۵۰ وات
ابعاد (عرض در ارتفاع در عمق) ۵۹۶ در ۴۶۰ در ۵۲۰ میلی متر

این دستگاه از مقررات اتحادیه اروپا پیروی می کند

دوراندازی مواد بسته بندی و دستگاه

مواد بسته بندی قابل بازیابی هستند.
مواد بسته بندی ممکن است شامل مواد زیر شوند:
- مقوا؛
لایه پلی اتیلن (PE)؛
پلی استیرن بدون CFC (ابر سفت PS).

لطفاً این مواد را به صورت مسئولانه و براساس مقررات دولتی دور بریزید.

مقامات مسئول می توانند اطلاعاتی را در مورد نحوه دوراندازی دستگاه های خانگی به صورت مسئولانه ارائه نمایید.

ایمنی

این دستگاه تنها بایستی توسط یک تکنسین واجد شرایط وصل شود.

فر بخارپز ترکیبی برای آشپزی در محیط بازرگانی طراحی نشده است. از آن بایستی انحصاراً برای آشپزی در محیط خانگی استفاده شود.

این دستگاه در حین استفاده و بعد از آن داغ می باشد. هنگامیکه کودکان خردسال حضور دارند مراقب باشید.

سطوح پلاستیکی و چسبنده اسباب خانگی توکار بایستی در داخل به میزان ۹۰ درجه سانتی گراد و برای اسباب خانگی جانبی به میزان ۷۵ درجه سانتی گراد در مقابل گرما مقاوم باشند.

Samsung مسئولیتی را در قبال آسیب وارد شدن به سطوح پلاستیکی و چسبنده در نتیجه گرما قبول نمی کند.

اتصال برقی

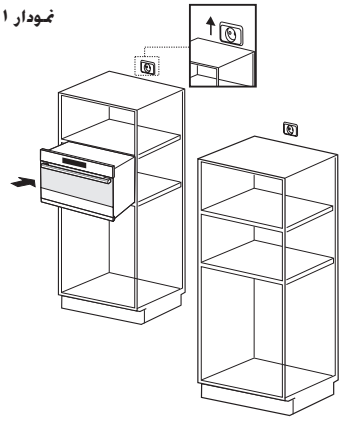
خط انتقال نیروی برقی که این دستگاه به آن وصل شده باید از مقررات ملی و محلی پیروی کند.

اگر مایلید که یک اتصال ثابت ایجاد کنید، مطمئن شوید که سویچ چندقطبی با حداقل فضای تماس ۳ میلی متر در خط انتقال نیروی برق تعبیه شده باشد.

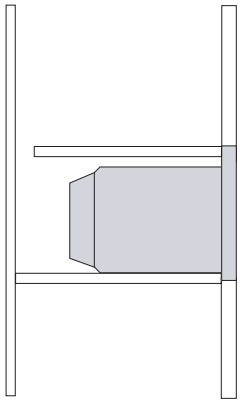
B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 7 12/13/2012 5:22:23 PM

نصب و اتصال (ادامه)

نمودار ۱

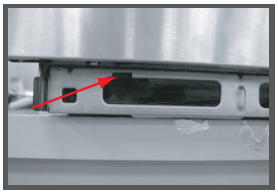


نمودار ۲

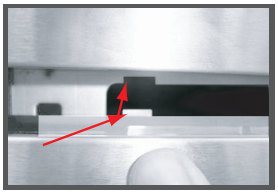


نمودار ۳

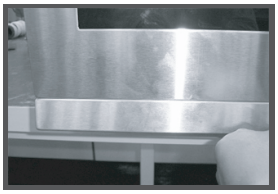
نمودار ۳،۱



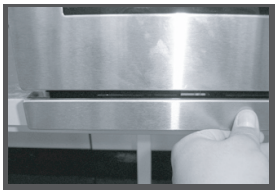
نمودار ۳،۲



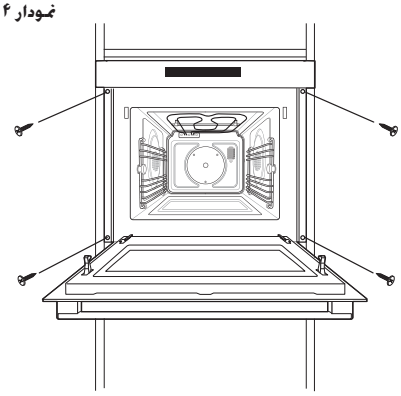
نمودار ۳،۳



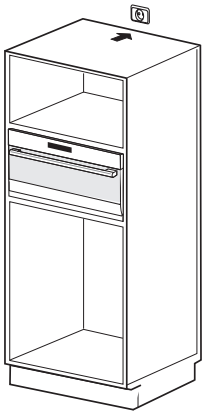
نمودار ۳،۴



نمودار ۴



نمودار ۵



B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 8 12/13/2012 5:22:24 PM

نصب و اتصال (ادامه)

نمودار ۱ فر مایکروویو را به صورت ناتمام به داخل قفسه بلغزانید. کابل اتصال را متوجه منبع نیرو کنید.

نمودار ۲ فر مایکروویو را کاملاً به داخل قفسه بلغزانید.

نمودار ۳ نمودار ۳,۱ سوراخ های چهارگوشی وجود دارد.

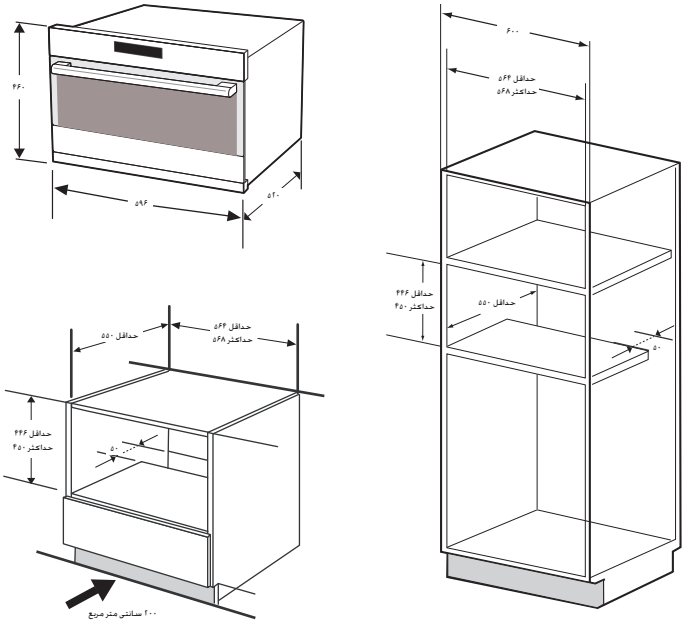
نمودار ۳,۲ قلاب های DECO را با سوراخ های چهارگوش جفت کنید.

نمودار ۳,۳ قلاب ها را توسط شیب دار کردن DECO به سوراخ های چهارگوش وارد کنید.

نمودار ۳,۴ به سمت پایین فشار دهید تا سوار شود.

نمودار ۴ فر مایکروویو را با استفاده از چهار پیچ (۴ در ۲۰ میلی متر) ارائه شده محکم کنید.

نمودار ۵ برق را وصل کنید. کنترل کنید که دستگاه کار می کند.

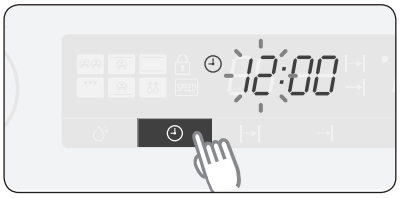


B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 9 12/13/2012 5:22:24 PM

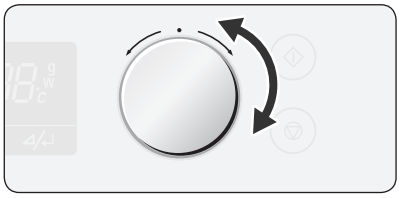
تنظیم ساعت

هنگامیکه برای اولین بار به برق وصل می کنید، لطفاً از محصول پس از تنظیم زمان استفاده کنید.
هنگامیکه دستگاه برای اولین بار به پریز زده می شود، نمایشگر روشن می شود. پس از سه ثانیه، علامت ساعت و "12:00" در نمایشگر چشمک می زنند.

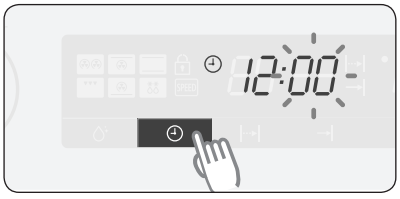
تنظیم ساعت



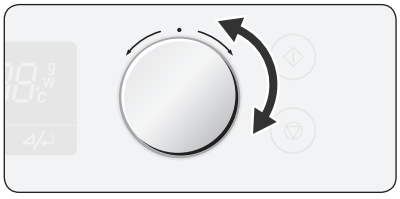
۱ **ساعت** را فشار دهید.
"12" شروع به چشمک زدن می کند.



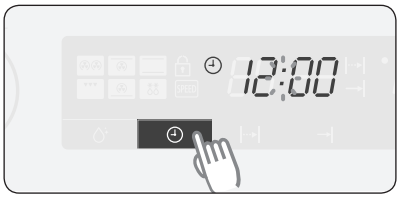
۲ **گزینشگر چند منظوره** را برای تنظیم ساعت بگردانید.



۳ **ساعت** را دوباره فشار دهید.
"00" شروع به چشمک زدن می کند.



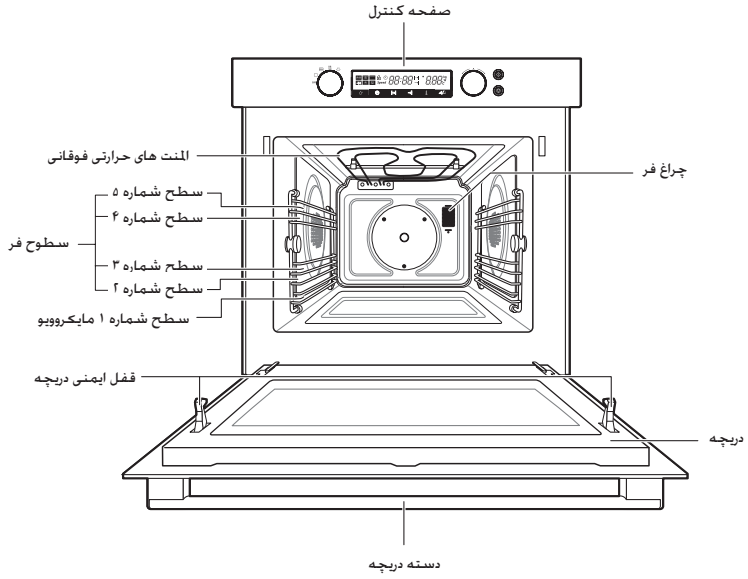
۴ **گزینشگر چند منظوره** را برای تنظیم دقیقه بگردانید.



۵ **ساعت** را دوباره فشار دهید.
ساعت خودش در ظرف ۵ ثانیه تنظیم می شود.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 10 12/13/2012 5:22:24 PM

ویژگی های فر



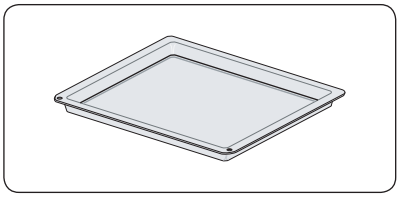
تذکر

- قفسه ها از پائین به بالا شماره گذاری شده اند.
- قفسه های شماره ۴ و ۵ عمدتاً برای عملکرد کباب پزی استفاده می شوند.
- قفسه مایکروویو عمدتاً برای عملکرد مایکروویو استفاده می شود.
- لطفاً برای مشخص کردن بلندی مناسب قفسه ها برای ظروفتان به راهنماهای آشپزی در طول این دفترچه مراجعه کنید.

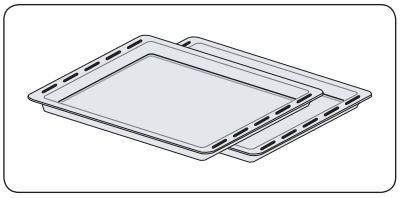
B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 11 12/13/2012 5:22:25 PM

ملحقات

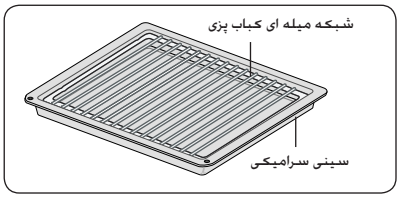
ملحقات زیر به همراه فر مایکروویو عرضه می شوبد:



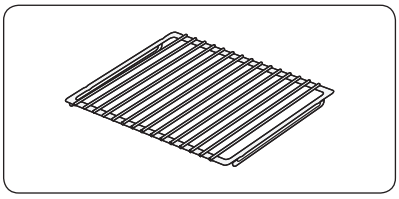
۱ سینی سرامیکی.
(برای حالت مایکروویو مفید است)



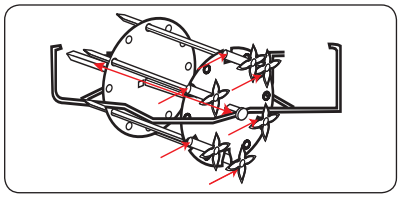
۲ دو سینی شیرینی پزی.
(برای حالت مایکروویو استفاده نکنید.)



۳ شبکه میله ای کباب پزی برای سینی سرامیک.
(برای منوی سریع و حالت منقل مفید است)



۴ شبکه میله ای فر.
(برای حالت مایکروویو استفاده نکنید.)



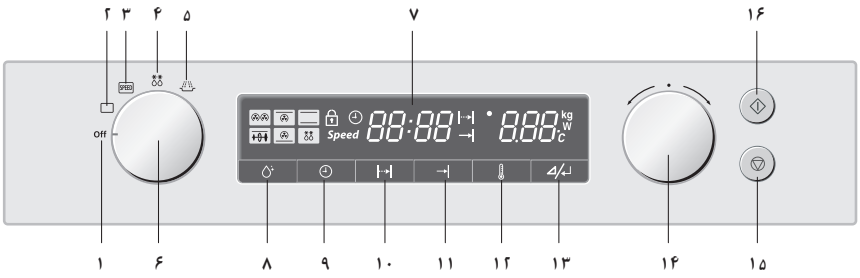
۵ کباب پز گردان.
(لطفاً به قطعات گردنده هریک از اجزاء قبل از استفاده از کباب پز گردان برای اینکه بهتر گردش کنند روغن زیتون یا روغن نباتی بمالید)

تذکر

لطفاً برای مشخص کردن ملحقات مناسب برای ظروفتان به راهنماهای آشپزی در طول این دفترچه مراجعه کنید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 12 12/13/2012 5:22:25 PM

صفحه کنترل



۱. خاموش
۲. حالت فر
۳. حالت منوی سریع
۴. حالت یخ زدایی سریع
۵. حالت مایکروویو
۶. گزینشگر حالت
۷. نمایشگر
۸. تمیز کردن با بخار
۹. ساعت
۱۰. زمان آشپزی
۱۱. زمان خاتمه
۱۲. دما
۱۳. میزان نیرو/ورود
۱۴. گزینشگر چند منظوره
۱۵. توقف/لغو
۱۶. شروع

استفاده از گزینشگرهای فشاری

تذکر

گزینشگر حالت (۶) و **گزینشگر چند منظوره** (۱۴) از نوع فشاری هستند. کافیست که آنها را فشرده و به تنظیم مورد نظر بگردانید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 13 12/13/2012 5:22:25 PM

انواع گرم کردن

جدول زیر حالت ها و تنظیمات گوناگون موجود برای گرم کردن در فر شما را خلاصه می کند. از راهنماهای آشپزی در صفحات بعد برای مشخص کردن حالت و تنظیم مناسب برای همه دستورات غذایتان استفاده کنید.

حالت فر

تنظیم هواپز دوگانه

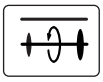
غذا توسط هوای داغ از سمت چپ و راست فر گرم می شود. این تنظیم گرمای یکنواخت را ایجاد کرده و برای شیرینی پزی ایده آل است.

تنظیم هواپزی + گرمای فوقانی

المانت هوای داغ و گرمای فوقانی ترکیب شده. این تنظیم را برای ترد و برشته کردن ایده آل می کند. مخصوصاً برای گوشت توصیه می شود.

تنظیم گرمای متداول

گرما از المانت های گرمایی بالا و پایین می آید. این تنظیم برای شیرینی پزی و کباب پزی مناسب است.



تنظیم منقل و کباب پز گردان

غذا توسط المنت های حرارتی بالا گرم می شود. موتور کباب پز گردان در حین کباب پزی فعال می شود تا استفاده از کباب پز گردان را ممکن کند. از این عملکرد بدون استفاده از کباب پز گردان نیز می توان استفاده نمود.

تنظیم هواپزی + گرمای فتانی

هوای داغ و المانت گرمای فتانی ترکیب شده تا غذا ترد و برشته شود.

حالت منوی سریع

از بین دوازده منوی سریع از قبل برنامه ریزی شده انتخاب کنید تا غذاهای محبوب خود را به راحتی بپزید. سرخ کنید یا تنوری کنید. مدت آشپزی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شوند. برای شروع آشپزی کافیست برنامه و وزن را انتخاب نمایید.

حالت یخ زدایی سریع

از بین پنج تنظیم یخ زدایی سریع از قبل برنامه ریزی شده برای یخ زدایی انتخاب کنید.

مدت یخ زدایی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شوند. برای شروع یخ زدایی کافیست برنامه و وزن را انتخاب نمایید.

حالت مایکروویو

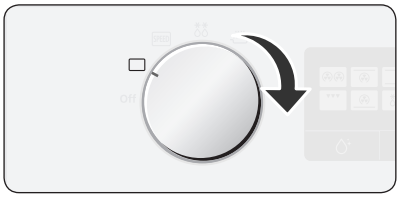
از انرژی مایکروویو برای آشپزی و یخ زدایی غذاها استفاده می شود. این حالت بدون عوض کردن رنگ یا شکل غذا، آشپزی سریع و مؤثر را ارائه می کند. میزان نیرو و زمان آشپزی به طور دستی تنظیم شده تا برای خوراک های گوناگون مناسب باشد.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 14 12/13/2012 5:22:26 PM

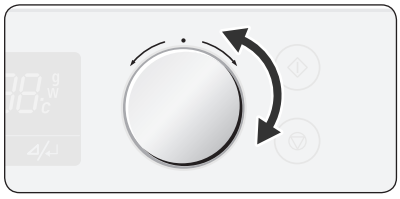
استفاده از حالت فر

پنج تنظیم در این حالت موجود می باشند. برای مشخص کردن تنظیم مناسب به صفحات ۱۲ تا ۱۸ در راهنماهای آشپزی مراجعه کنید.

تنظیم حالت فر



۱ **گزینشگر حالت** را روی وضعیت حالت فر بگردانید.

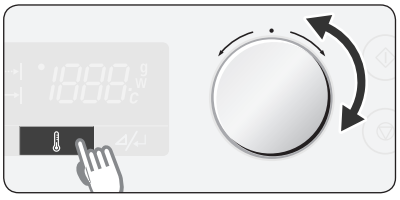


۲ **گزینشگر چند منظوره** را روی حالت فر مورد نظر بگردانید. حالت فر و دمای توصیه شده نمایش داده خواهند شد.

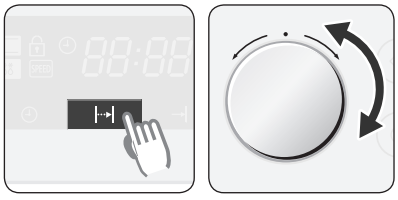
	هواپزی دوگانه	
	هواپزی + گرمای فوقانی	
	گرمای متداول	
	منقل و کباب پز گردان	
	هواپزی + گرمای تحتانی	

تذکر

گرم کننده هواپزی و گرم کننده منقل برای میزان کردن دما دائماً روشن و خاموش می شوند.

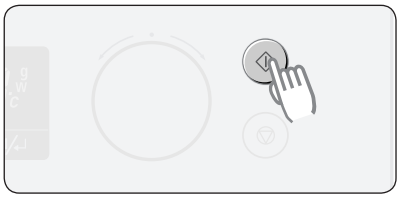


۳ برای تغییر دما، **دما** را فشرده و **گزینشگر چند منظوره** را برای تنظیم دمای مورد نظر بگردانید.



۴ برای تنظیم زمان آشپزی، **زمان آشپزی** را فشرده و **گزینشگر چند منظوره** را برای تنظیم زمان آشپزی مورد نظر بگردانید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 15 12/13/2012 5:22:27 PM



۵ **شروع** را فشار دهید.

◀ نشانگر **دما** در نمایشگر روشن شده و نشانگر بعد از رسیدن به دما چشمک خواهد زد.

تذکر

۱) در طول آشپزی، **زمان آشپزی** و **دما** برای تغییر تنظیمات موجود می باشند.

۲) در تنظیمات حالت فر، المانت های گرم کننده هواپزی و گرم کننده فوقانی و تحتانی در طول آشپزی برای میزان کردن دما خاموش و روشن می شوند.

۳) در طول آشپزی، دمای داخلی توسط فشردن **دما** و **میزان نیرو/ورود** در آن واحد نمایش داده می شود.

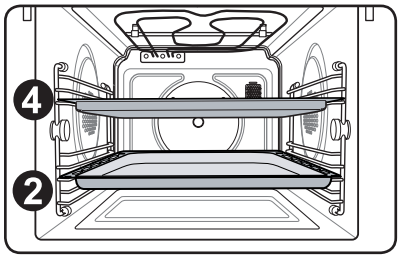
مهم

هنگام استفاده از حالت فر، مطمئن شوید که ظروف شیشه ای شیرینی پزی برای دمای آشپزی ۴۰ تا ۲۵۰ درجه سانتی گراد مناسب باشند.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 16 12/13/2012 5:22:28 PM

تنظیم هواپزی دوگانه ( )

غذا توسط هوای داغ از سمت چپ و راست فر گرم می شود. این تنظیم گرمای یکنواخت را ایجاد کرده و برای شیرینی پزی ایده آل است.



هنگامیکه در آن واحد در دو سینی شیرینی پزی آشپزی می کنید. سینی ها را در سطح 2 و سطح 4 قرار دهید.

* لطفاً مطمئن شوید که ظروف شیشه ای شیرینی پزی برای دماهای آشپزی بین ۴۰ و ۲۵۰ درجه سانتی گراد مناسب باشند.

راهنمای آشپزی

از دماها و زمان ها در این جدول به عنوان رهنمودهایی برای شیرینی پزی استفاده نمایید.

توصیه می کنیم که فر را با حالت هواپزی دوگانه از قبل گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	دما (درجه سانتی گراد)	لوازم	زمان (ساعت)
کیک فندقی مربع شکل	۲	۱۶۰ - ۱۷۰	شبکه میله ای فر	۱:۰۰ - ۱:۱۰
کیک لیموئی به شکل حلقه یا قالب کاسه	۲	۱۵۰ - ۱۶۰	شبکه میله ای فر	۰:۵۰ - ۱:۰۰
کیک پف کرده	۳	۱۵۰ - ۱۶۰	شبکه میله ای فر	۰:۳۵ - ۰:۴۵
کیک میوه	۳	۱۵۰ - ۱۷۰	شبکه میله ای فر	۰:۲۵ - ۰:۳۵
کیک میوه ای استروزل مسطح (مایه خمیر)	۳	۱۵۰ - ۱۷۰	سینی شیرینی پزی	۰:۳۰ - ۰:۴۰
کروسان	۳	۱۷۰ - ۱۸۰	سینی شیرینی پزی	۰:۱۰ - ۰:۱۵
رُل های نان	۲	۱۸۰ - ۱۹۰	سینی شیرینی پزی	۰:۱۰ - ۰:۱۵
بیسکویت	۳ / ۴	۱۶۰ - ۱۸۰	دو سینی شیرینی پزی	۰:۱۰ - ۰:۲۰

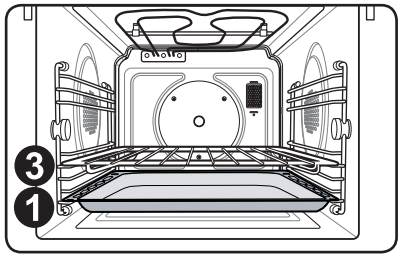
تذکر

از پیش گرم کردن توصیه می شود.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 17 12/13/2012 5:22:28 PM

تنظیم هواپزی + گرمای فوقانی ( )

المانت هوای داغ و گرمای فوقانی ترکیب شده، این تنظیم را برای ترد و برشته کردن ایده آل می کند. این تنظیم مخصوصاً برای پختن گوشت توصیه می شود.



هنگام پختن گوشت، آنرا روی شبکه میله ای در سطح 3 قرار داده و سینی شیرینی پزی را برای جمع آوری چکه ها روی سطح 1 تنظیم کنید.

* لطفاً مطمئن شوید که ظروف شیشه ای شیرینی پزی برای دماهای آشپزی بین ۴۰ و ۲۵۰ درجه سانتی گراد مناسب باشند.

راهنمای آشپزی

از دماها و زمان ها در این جدول به عنوان رهنمودهایی برای سرخ کردن استفاده نمایید.

توصیه می کنیم که فر را با استفاده از حالت هواپزی+گرمای فوقانی از پیش گرم کنید.

گوشت را روی شبکه میله ای فر قرار داده. توصیه سطح شبکه میله ای را در جدول دنبال کرده و از سینی شیرینی پزی به عنوان تابه روغن در سطح ۱ استفاده کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	دما (درجه سانتی گراد)	لوازم	زمان (ساعت)
گوشت گوساله بریان / ۱ کیلوگرم متوسط	۱ / ۳	۱۷۰ - ۱۹۰	شبکه میله ای فر / سینی شیرینی پزی	۱:۰۰ - ۱:۳۰
گوشت شانه خوک / رول ۱ کیلوگرم	۱ / ۳	۱۸۰ - ۲۰۰	شبکه میله ای فر / سینی شیرینی پزی	۱:۳۰ - ۲:۰۰
گوشت بره بریان / ران بره ۰/۸ کیلوگرم	۱ / ۲	۱۹۰ - ۲۱۰	شبکه میله ای فر / سینی شیرینی پزی	۰:۵۰ - ۱:۲۰
مرغ کامل ۱/۰ کیلوگرم	۱ / ۳	۱۷۰ - ۱۹۰	شبکه میله ای فر / سینی شیرینی پزی	۰:۵۰ - ۱:۱۰
ماهی کامل قزل آلا ۲ قطعه / ۰/۵ کیلوگرم	۱ / ۴	۱۷۰ - ۱۸۰	شبکه میله ای فر / سینی شیرینی پزی	۰:۳۰ - ۰:۴۰
گوشت سینه اردک ۰/۳ کیلوگرم	۱ / ۴	۱۸۰ - ۲۰۰	شبکه میله ای فر / سینی شیرینی پزی	۰:۲۵ - ۰:۳۵

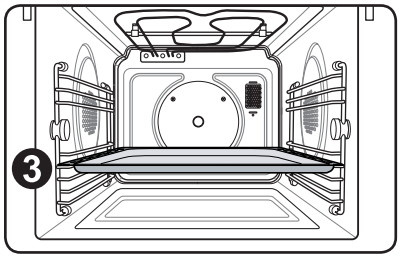
تذکر

از پیش گرم کردن توصیه می شود.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 18 12/13/2012 5:22:29 PM

تنظیم گرمای متداول ( )

گرما از المانت های گرمایی بالا و پایین می آید. این تنظیم برای شیرینی پزی و کباب پزی مناسب است.



سینی شیرینی پزی یا شبکه میله ای فر معمولاً روی سطح 3 گذاشته می شود.

* لطفاً مطمئن شوید که ظروف شیشه ای شیرینی پزی برای دماهای آشپزی بین ۴۰ و ۲۵۰ درجه سانتی گراد مناسب باشند.

راهنمای آشپزی

از دماها و زمان ها در این جدول به عنوان رهنمودهایی برای شیرینی پزی استفاده نمایید. توصیه می کنیم که فر را با حالت گرمای متداول از قبل گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	دما (درجه سانتی گراد)	لوازم	زمان (ساعت)
لازانیا	۳	۲۰۰ - ۲۲۰	شبکه میله ای فر	۰:۲۵ - ۰:۳۵
خرده های برشته نان و سبزیجات	۳	۱۸۰ - ۲۰۰	شبکه میله ای فر	۰:۲۰ - ۰:۳۰
خرده های سیب زمینی	۳	۱۸۰ - ۲۰۰	شبکه میله ای فر	۰:۲۵ - ۰:۳۵
بگت های پیتزای یخ زده	۳	۱۶۰ - ۱۸۰	سینی شیرینی پزی	۰:۱۰ - ۰:۱۵
خلال های سیب زمینی تنوری	۳	۲۰۰ - ۲۲۰	سینی شیرینی پزی	۰:۱۵ - ۰:۲۰
کیک پلنگی	۳	۱۸۰ - ۲۰۰	شبکه میله ای فر	۰:۵۰ - ۱:۱۰
مافین	۳	۱۸۰ - ۲۰۰	شبکه میله ای فر	۰:۱۰ - ۰:۱۵
بیسکویت	۴	۱۸۰ - ۲۰۰	سینی شیرینی پزی	۰:۰۸ - ۰:۱۵

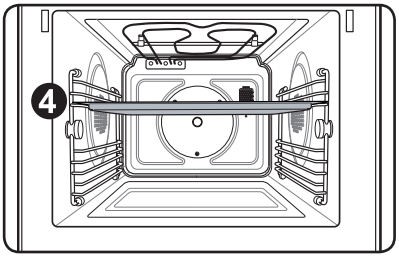
تذکر

از پیش گرم کردن توصیه می شود.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 19 12/13/2012 5:22:29 PM

تنظیم منقل و کباب پز گردان ( )

غذا توسط المنت های حرارتی بالا گرم می شود.



برای کباب پزی، سینی سرامیکی با شبکه میله ای معمولاً در سطح 4 گذاشته می شوند.

* لطفاً مطمئن شوید که ظروف شیشه ای شیرینی پزی برای دماهای آشپزی بین ۴۰ و ۲۵۰ درجه سانتی گراد مناسب باشند.

راهنمای آشپزی

از دماها و زمان ها در این جدول به عنوان رهنمودهایی برای کباب پزی استفاده نمایید.

دمای کباب پزی را روی ۲۲۰ درجه سانتی گراد تنظیم کرده و برای ۳ دقیقه پیش گرم کنید.

غذا	سطح سینی میله ای	مدت طرف اول (دقیقه)	مدت طرف دوم (دقیقه)	لوازم
سیخ های کباب	۴	۸ - ۱۰	۶ - ۸	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی
استیک خوک	۴	۷ - ۹	۵ - ۷	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی
سوسیس	۴	۴ - ۶	۳ - ۵	سینی شیرینی پزی
قطعات مرغ	۴	۱۰ - ۱۵	۸ - ۱۰	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی
استیک ماهی آزاد	۴	۸ - ۱۲	۶ - ۱۰	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی
سبزیجات بریده	۵	۵ - ۷	۳ - ۵	سینی شیرینی پزی
برشته	۵	۲ - ۳	۱ - ۲	شبکه میله ای فر
تست های پنیر	۵	۴ - ۵	-	شبکه میله ای فر

تذکر

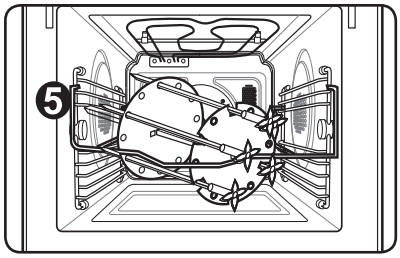
دمای توصیه شده برای کباب پزی ۲۲۰ درجه سانتی گراد می باشد.

توصیه می شود که برای سه دقیقه از قبل گرم کنید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 20 12/13/2012 5:22:30 PM

تنظیم منقل و کباب پز گردان ( )

غذا توسط المنت های حرارتی بالا گرم می شود.



برای کباب کردن توسط کباب پز گردان، حائل کباب پز گردان روی درجه ۵ قرار داده می شود. کباب پز گردان روی حائل قرار داده شده، سیخ مرکزی باید در شکاف پشت فر وارد شود. از کباب پز گردان می توان با ۶ سیخ کوچک به طوریکه در تصویر نشان داده شده استفاده کرد. برای قطعات بزرگتر گوشت، ۶ سیخ و صفحه کوچک را برداشته و فقط از سیخ مرکزی بزرگ استفاده کنید.

۶ سیخ کوچک در حین کباب پز کردن به طور خودکار گردش می کنند. توسط کنترل کباب پز گردان با چشم، مطمئن شوید که برای دقیقه اول کارکرد به طور صحیح گردش می کند.

مجموعه کباب پز گردان شامل یک دسته می باشد که می توان برای استفاده آسان تر به سیخ مرکزی پیچ کرد. دسته را قبل از بستن دریچه فر جدا کنید.

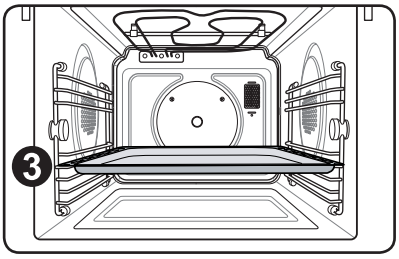
تذکر

دمای توصیه شده برای کباب پزی ۲۲۰ درجه سانتی گراد می باشد.
توصیه می شود که برای سه دقیقه از قبل گرم کنید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 21 12/13/2012 5:22:30 PM

تنظیم هواپزی + گرمای خَتانی ( )

هوای داغ و المانت گرمای خَتانی برای گرم کردن غذا ترکیب می شوند. این تنظیم برای ترد و برشته کردن مفید است.



از سینی شیرینی پزی یا شبکه میله ای فر اغلب روی سطح 3 استفاده می شود.

* لطفاً مطمئن شوید که ظروف شیشه ای شیرینی پزی برای دماهای آشپزی بین ۴۰ و ۲۵۰ درجه سانتی گراد مناسب باشند.

راهنمای آشپزی

از دماها و زمان ها در این جدول به عنوان رهنمودهایی برای شیرینی پزی استفاده نمایید.

توصیه می کنیم که فر را با حالت هواپزی + گرمای خَتانی از قبل گرم کنید.

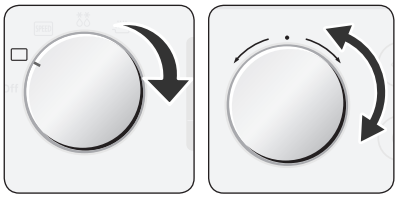
غذا	سطح سینی میله ای	دما (درجه سانتی گراد)	لوازم	زمان (ساعت)
پیتزای تازه	۳	۱۸۰ - ۲۰۰	سینی شیرینی پزی	۰:۲۵-۰:۱۵
کِیش/پای سرد از قبل پخته شده	۲	۱۸۰ - ۲۰۰	شبکه میله ای فر	۰:۱۵-۰:۱۰
پیتزای یخ زده خود ورآمده	۲	۱۸۰ - ۲۰۰	سینی شیرینی پزی	۰:۲۰-۰:۱۵
پیتزای یخ زده	۳	۲۰۰ - ۲۲۰	شبکه میله ای فر	۰:۱۵-۰:۱۰
پیتزای سرد	۳	۱۸۰ - ۲۲۰	سینی شیرینی پزی	۰:۱۵-۰:۰۸
شیرینی یخ زده پف کرده با میوه	۲	۱۸۰ - ۲۰۰	سینی شیرینی پزی	۰:۱۵-۰:۱۰

تذکر

از پیش گرم کردن توصیه می شود.

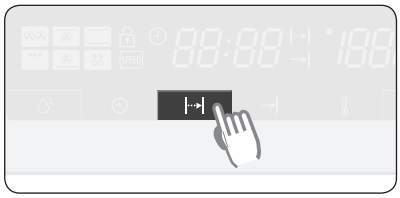
B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 22 12/13/2012 5:22:30 PM

تنظیم زمان آشپزی

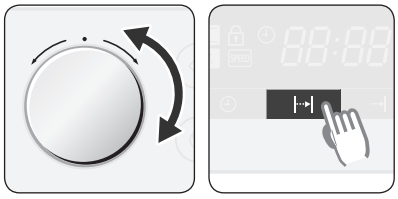


۱ عملکرد و دمای فر مورد نظر را انتخاب کنید. (به بخش "تغییر عملکرد و دمای فر" نیز مراجعه نمایید)

تذکر : اگر در صفحه کنترل برای ۵ ثانیه ورودی دیگری انجام نشود، کلید شروع چشمک خواهد زد.



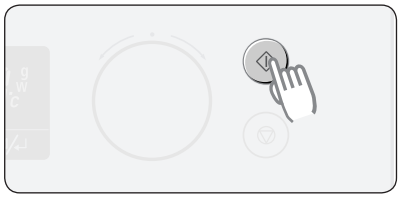
۲ **زمان آشپزی** را فشار دهید.



۳ **گزینشگر چند منظوره** را برای تنظیم زمان پخت مورد نظر بگردانید.

۱) پس از ۵ ثانیه، تنظیم زمان آشپزی به طور خودکار خاتمه یافته و **شروع** چشمک می زند.

۲) **زمان آشپزی** را برای خاتمه تنظیم زمان آشپزی فشار دهید.



۴ **شروع** را فشار دهید. فر فوراً شروع به کار خواهد کرد.

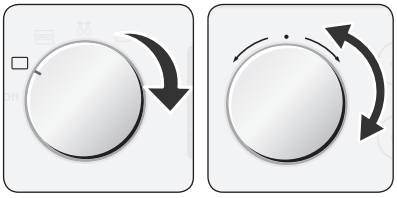
۵ هنگامیکه زمان تنظیم شده سپری شد، یک صدای قابل شنود به صدا در آمده و فر خودش را خاموش می کند.

تذکر

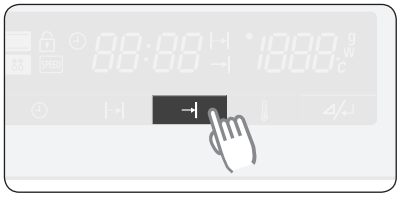
عملکرد بیشتر/کمتر، در حین آشپزی، می توانید زمان آشپزی از پیش تنظیم شده را برای عملکرد بهتر آشپزی با **گزینشگر چند منظوره** تنظیم کنید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 23 12/13/2012 5:22:30 PM

تنظیم زمان خاتمه

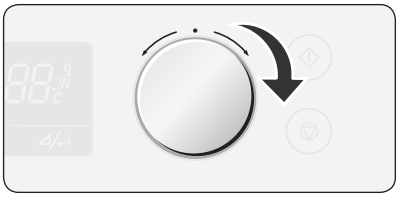


۱ عملکرد و دمای فر مورد نظر را انتخاب کنید.



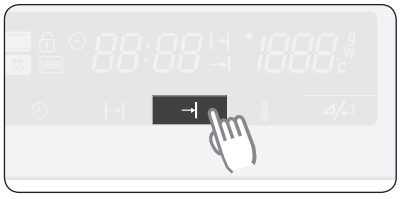
۲ **زمان خاتمه** را فشار دهید.
زمان کنونی در نمایشگر چشمک خواهد زد.

مثال زمان کنونی 13:00 است. رقم "13:00"
زمان کنونی چشمک خواهد زد.



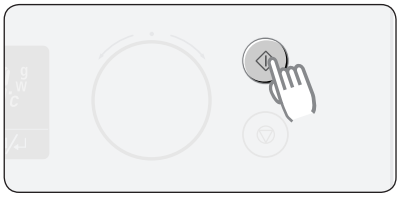
۳ **گزینشگر چند منظوره** را برای تنظیم ساعت و دقیقه مورد نظر بگردانید.
(14:00).

مثال زمان مورد نظر 14:00 است.



۴ **زمان خاتمه** را دوباره فشار دهید.

مثال زمان کنونی 13:00 است.
زمان خاتمه مورد نظر 14:00 است.
زمان آشپزی "1:00" نمایش داده می شود.



۵ **شروع** را برای شروع فر فشار دهید.
فر فوراً شروع به کار خواهد کرد.

تذکر

۱) زمان آشپزی در نمایشگر زمان، شمارش معکوس خواهد کرد. هنگامیکه زمان تنظیم شده سپری شد، یک صدای قابل شنود به صدا در آمده و فر خودش را خاموش می کند.

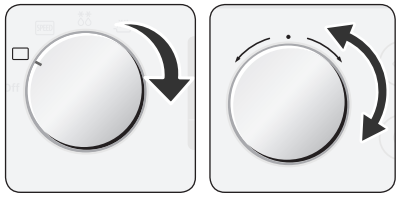
۲) در حین آشپزی، می توانید زمان آشپزی از پیش تنظیم شده را برای عملکرد بهتر آشپزی با **گزینشگر چند منظوره** تنظیم کنید.

۳) در طول آشپزی، دمای داخلی توسط فشردن **دما** و **میزان نیرو/ورود** در آن واحد نمایش داده می شود.

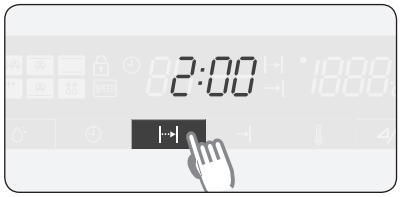
B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 24 12/13/2012 5:22:31 PM

عملکرد رزرو زمان آشپزی

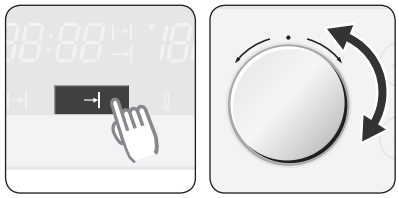
مثال : زمان کنونی : 12:00
زمان آشپزی : 2:00 اگر می خواهید آشپزی را در 18:00 خاتمه دهید.



۱ حالت فر و عملکرد مورد نظر را انتخاب کنید.

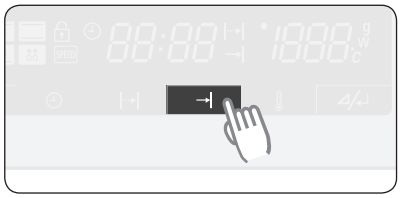


۲ زمان آشپزی را انتخاب کرده و زمان آشپزی مورد نظر را وارد کنید. (2:00)



۳ **زمان خاتمه** را فشار دهید.

- "14:00"، که زمان آشپزی به زمان کنونی افزوده می شود. نمایش داده می شود.
- زمان خاتمه مورد نظر را فشار دهید. (18:00)



۴ **زمان خاتمه** را فشار دهید.

- فر به طور خودکار در زمان رزرو شده 16:00 شروع به کار می کند.
- زمان آشپزی در شروع آشپزی نمایش داده می شود.

تذکر

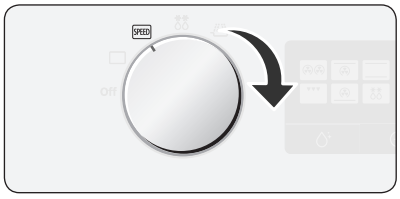
- زمان خاتمه هنگامیکه رزرو تمام شد نمایش داده می شود.
- زمان آشپزی و زمان خاتمه را می توان قبل از زمان رزرو شده تغییر داد.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 25 12/13/2012 5:22:31 PM

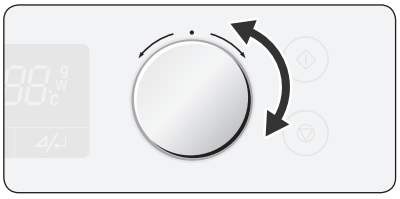
استفاده از حالت منوی سریع

حالت منوی سریع به شما امکان می دهد تا از بین دوازده تنظیم از پیش برنامه ریزی شده برای آشپزی، سرخ کردن یا تنوری کردن غذاهای مورد علاقه تان انتخاب کنید. مدت آشپزی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شوند. برای شروع آشپزی کافیست یک تنظیم را از بین دوازده تنظیم انتخاب کرده و وزن را تنظیم کنید.

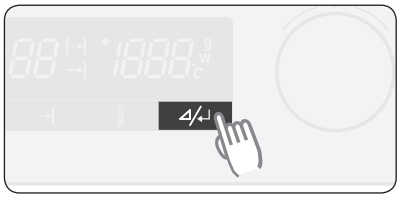
تنظیم حالت منوی سریع



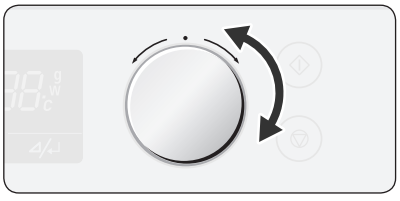
۱ **گزینشگر حالت** را روی وضعیت منوی سریع بگردانید.



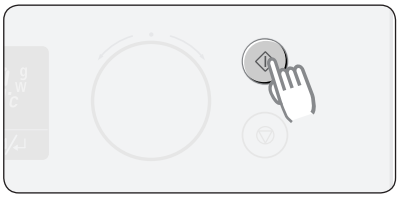
۲ **گزینشگر چند منظوره** را برای انتخاب تنظیم منوی سریع مورد نظر بگردانید.
برای توصیف ۱۲ تنظیم منوی سریع به جدول صفحات ۲۴ تا ۲۵ مراجعه نمایید.



۳ **میزان نیرو/وزن** را برای تغییر وزن فشار دهید.



۴ **گزینشگر چند منظوره** را برای انتخاب وزن مورد نظر بگردانید.



۵ **شروع** را فشار دهید.

تذکر

- برخی از منوهای سریع متداوم هستند. سایر منوها نیاز به برگردان غذا دارند. فر برای یادآوری به شما بیپ خواهد کرد.
- دمای فر که در حین عملکرد منوی سریع تنظیم شده نمایش داده می شود.
- دماها و زمان ها را نمی توان در حین آشپزی تغییر داد.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 26 12/13/2012 5:22:31 PM

راهنمای تنظیمات منوی سریع خودکار

جدول زیر نمایشگر ۱۲ برنامه خودکار برای آشپزی، بریان کردن و شیرینی پزی سریع می باشد.

این جدول حاوی مقدار، مدت باقی ماندن و توصیه های مربوطه می باشد. این برنامه های خودکار حاوی حالت های آشپزی ویژه می باشند که برای راحتی شما تهیه شده اند.

خیر	غذا	وزن (کیلوگرم)	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۱	پیتزای یخ زده	۰/۱ - ۰/۲ ۰/۲ - ۰/۳ ۰/۳ - ۰/۴ ۰/۴ - ۰/۵	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی	۴	پیتزای یخ زده را در وسط شبکه میله ای کباب کردن با سینی سرامیکی قرار دهید.
۲	خلال های سیب زمینی تنوری یخ زده	۰/۲ - ۰/۴ ۰/۴ - ۰/۶ ۰/۶ - ۰/۸	سینی شیرینی پزی	۳	خلال های سیب زمینی های تنوری را در سینی فلزی شیرینی پزی پخش کنید.
۳	کروکت های یخ زده	۰/۴ - ۰/۵ ۰/۵ - ۰/۶ ۰/۶ - ۰/۷ ۰/۷ - ۰/۸	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی	۴	کروکت های سیب زمینی یخ زده را به طور یکدست در شبکه میله ای کباب کردن با سینی سرامیکی قرار دهید.
۴	لازانیای یخ زده	۰/۳ - ۰/۴ ۰/۵ - ۰/۶ ۰/۷ - ۰/۸ ۰/۹ - ۱/۰	سینی سرامیکی	۳	لازانیای یخ زده را در ظرف پیرکس شیشه ای یا سرامیک قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن بگذارید برای ۳ تا ۴ دقیقه باقی بماند.
۵	خرده نان های برشته با ماهی یخ زده	۰/۳ - ۰/۴ ۰/۵ - ۰/۶ ۰/۷ - ۰/۸	سینی سرامیکی	۳	خرده نان های برشته با ماهی یخ زده را در ظرف پیرکس شیشه ای یا سرامیک قرار دهید. پس از آشپزی برای ۳ تا ۴ دقیقه منتظر شوید.
۶	قطعات مرغ	۰/۲ - ۰/۴ ۰/۴ - ۰/۶ ۰/۶ - ۰/۸ ۰/۸ - ۱/۰	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی	۴	قطعات گوشت جوجه را با قلم مو روغن و ادویه بزنید. روی شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی قرار دهید طوریکه پوست به سمت پایین باشد. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. پس از آشپزی برای ۲ دقیقه منتظر شوید.
۷	مرغ کامل	۰/۸ - ۰/۹ ۱/۰ - ۱/۱ ۱/۲ - ۱/۳ ۱/۴ - ۱/۵	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی	۳	با قلم مو به مرغ سرد شده روغن و ادویه جات بمالید و از سمت سینه روی شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی قرار دهید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. پس از آشپزی برای ۵ دقیقه منتظر شوید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 27 12/13/2012 5:22:31 PM

استفاده از حالت منوی سریع (ادامه)

خیر	غذا	وزن (کیلوگرم)	لوازم	سطح سینی میله ای	توصیه
۸	استیک های گوشت گوساله	۰/۳ - ۰/۶ ۰/۶ - ۰/۸	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی	۴	استیک های گوشت گوساله را در کنار هم در وسط شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی قرار دهید.
۹	گوشت گوساله بریانی	۰/۷ - ۰/۸ ۰/۹ - ۱/۰ ۱/۱ - ۱/۲ ۱/۳ -۱/۵	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی	۳	گوشت گوساله بریانی را در چاشنی خوابانده و روی شبکه میله ای کباب پزی قرار دهید. در حالیکه طرف مسطح به سمت پایین است روی سینی سرامیکی بگذارید. به محض اینکه فر بیپ کرد برگردانید. پس از پختن، آنرا در ورقه آلومینیمی پیچیده و برای ۵ تا ۱۰ دقیقه منتظر شوید.
۱۰	سیب زمینی تنوری	۰/۲ - ۰/۴ ۰/۴ - ۰/۶ ۰/۶ - ۰/۸ ۰/۸ - ۱/۰	شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی	۴	سیب زمینی ها را شسته و تمیز کرده و با چنگال سوراخ کنید. سیب زمینی ها را (هرکدام ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم) در کنار هم روی شبکه میله ای کباب پزی با سینی سرامیکی قرار دهید. پس از آشپزی برای ۳ تا ۵ دقیقه منتظر شوید.
۱۱	کیک	۰/۵ - ۰/۶ ۰/۶ - ۰/۷ ۰/۹ - ۱/۰	سینی سرامیکی	۳	خمیر را در ظرف شیرینی پزی پیرکس شیشه ای گرد به اندازه مناسب قرار دهید. این برنامه برای خمیر از قبیل کیک پلنگی، کیک لیموبی و کیک فندقی مناسب است.
۱۲	مافین	۰/۵ - ۰/۶ ۰/۷ - ۰/۸	شبکه میله ای فر	۳	خمیر مافین را در ظرف فلزی مافین که برای ۱۲ مافین مناسب باشد قرار دهید. ظرف را روی شبکه میله ای فر قرار دهید. محدوده وزنی ۰/۵ تا ۰/۶ کیلوگرم برای مافین هایی که هر کدام ۶۵ گرم باشند توصیه می شود. محدوده وزنی ۰/۷ تا ۰/۸ کیلوگرم برای مافین های به اندازه متوسط که هرکدام ۶۵ گرم باشند توصیه می شود.

مهم

بیشتر تنظیمات حالت منوی سریع از انرژی مایکروویو برای گرم کردن غذا استفاده می کنند. بنابراین رهنمودهای ظروف و سایر احتیاط های ایمنی مایکروویو بایستی هنگام استفاده از این حالت اکیداً مراعات شوند.

هشدار: هنگامیکه از دستگاه در حالت ترکیبی استفاده می شود. به واسطه دمایی که ایجاد می شود. کودکان بایستی صرفاً تحت سرپرستی یک بزرگسال از فر استفاده کنند

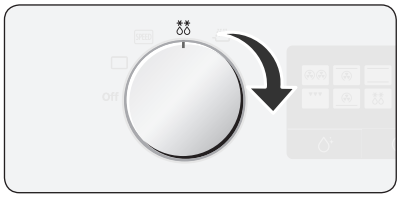
B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 28 12/13/2012 5:22:32 PM

استفاده از حالت یخ زدایی سریع

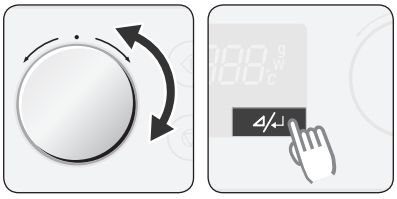
تنظیم حالت یخ زدایی سریع

از بین پنج تنظیم مایکروویو از قبل برنامه ریزی شده برای یخ زدایی انتخاب کنید. مدت یخ زدایی و میزان نیرو به طور خودکار تنظیم می شوند. برای شروع یخ زدایی کافیست تنظیم و وزن را انتخاب نمایید.

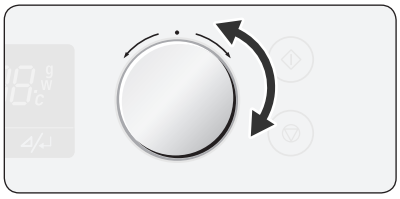
دریچه را باز کنید. غذای یخ زده را در مرکز سینی سرامیکی قرار دهید. در سطح ۱ قرار دارد. دریچه را ببندید.



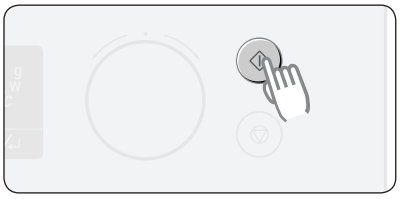
۱ **گزینشگر حالت** را روی علامت **یخ زدایی سریع** (❄❄) بگردانید.



۲ **گزینشگر چند منظوره** را برای انتخاب یخ زدایی مورد نظر بگردانید. **میزان نیرو/وزن** را برای تنظیم یخ زدایی مورد نظر فشار دهید (برای توصیف ۵ تنظیم یخ زدایی سریع به صفحه ۲۷ مراجعه نمایید.)



۳ وزن غذا را توسط گرداندن **گزینشگر چند منظوره** انتخاب کنید.



۴ **شروع** را برای شروع آشپزی فشار دهید.

هنگامیکه پختن خاتمه پیدا کرد. فر صدای بیپ کرده و "End" (خاتمه) چهار بار چشمک می زند. سپس فر یکبار در دقیقه برای ۳ دقیقه بیپ خواهد کرد.

نتیجه

- یخ شروع به آب شدن می کند.
- فر در نیمه راه آب شدن یخ صدای بیپ می کند تا به شما یادآوری کند که غذا را وارونه کنید.

مهم

- فقط از ظروفی استفاده کنید که در مقابل مایکروویو ایمن هستند.
- می توانید یخ غذا را به طور دستی آب کنید. برای اینکار، عملکرد آشپزی/دوباره گرم کردن مایکروویو را با میزان نیروی ۱۸۰ وات انتخاب کنید. برای جزئیات بیشتر به بخش تحت عنوان "آشپزی/دوباره گرم کردن" در صفحه ۳۷ مراجعه نمائید

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 29 12/13/2012 5:22:32 PM

استفاده از حالت یخ زدایی سریع (ادامه)

راهنمای تنظیمات یخ زدایی سریع خودکار

جدول زیر نمایشگر برنامه ها، مقادیر، مدت های باقی ماندن و توصیه های مناسب برای برنامه های یخ زدائی خودکار مختلف می باشد. این برنامه ها فقط از انرژی مایکروویو استفاده می کنند. همه مواد بسته بندی را قبل از یخ زدایی جدا کنید. گوشت، گوشت مرغ و ماهی را روی سینی سرامیک قرار دهید.

خیر	غذا	وزن (کیلوگرم)	لوازم	سطح سینی میله ای	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
۱	گوشت	۰/۲ - ۲/۰	سینی سرامیکی	۱	۲۰ - ۹۰	لبه ها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، گوشت را برگردانید. این برنامه برای گوشت گوساله، بره، خوک، استیک، گوشت با استخوان و گوشت خردشده مناسب است.
۲	مرغ	۰/۲ - ۲/۰	سینی سرامیکی	۱	۲۰ - ۹۰	سر ران ها و بال ها را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، مرغ را برگردانید. این برنامه برای مرغ کامل به اضافه قطعات مرغ مناسب است.
۳	ماهی	۰/۲ - ۲/۰	سینی سرامیکی	۱	۲۰ - ۶۰	دم ماهی کامل را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. هنگامیکه فر بیپ کرد، ماهی را برگردانید. این برنامه برای ماهی کامل به اضافه فیله های ماهی مناسب است.
۴	نان/کیک	۰/۱ - ۱/۰	سینی سرامیکی	۱	۱۰ - ۳۰	به محض اینکه فر صدای بیپ کرد، نان را روی یک قطعه کاغذ آشپزخانه گذاشته و برگردانید. نه محص اینکه فر صدای بیپ کرد، کیک را روی سینی سرامیک گذاشته و در صورت امکان برگردانید. (هنگامیکه دریچه را باز می کنید، فر به کار ادامه داده و متوقف می شود.) این برنامه برای همه نوع نان، به صورت برشی یا کامل به اضافه رُل های نان و بگت مناسب است. رُل های نان را به صورت دایره قرار دهید. این برنامه برای انواع کیک تخمیر شده، بیسکویت، کیک پنیری و شیرینی پفی مناسب است. این برنامه برای شیرینی کوتاه/پوسته دار، کیک های میوه و خامه ای و کیک هائی که روکش شکلاتی دارند مناسب نیست.
۵	میوه	۰/۱ - ۱/۰	سینی سرامیکی	۱	۵ - ۱۵	میوه یخ زده را به طور یکدست روی سینی سرامیکی پخش کنید. این برنامه برای میوه هایی از قبیل تمشک، توت های مخلوط و میوه های استوایی مناسب است.

مهم

حالت یخ زدایی سریع از انرژی مایکروویو برای گرم کردن غذا استفاده می کند.
بنابراین رهنمودهای ظروف و سایر احتیاط های ایمنی مایکروویو بایستی هنگام استفاده از این حالت اکیداً مراعات شوند.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 30 12/13/2012 5:22:32 PM

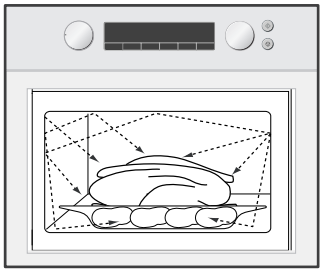
نحوه کارکرد فر مایکروویو

مایکروویوها امواج الکترومغناطیسی به فرکانس بالا می باشند؛ انرژی پخش شده به غذا امکان می دهد که پخته یا دوباره گرم شود بدون اینکه شکل یا رنگ آن تغییر کند.

می توانید در موارد زیر از مایکروویو استفاده کنید:

- **یخ زدائی**
- **پختن**

اصول آشپزی



۱. امواج مایکروویو که توسط ماگنترون تولید می شوند با استفاده از سیستم توزیع همزننده به طور یکدست توزیع می شوند. غذا بنابراین به طور یکنواخت پخته می شود.

۲. مایکروویوها تا حداکثر در حدود ۱ اینچ (۲/۵ سانتی متر) به غذا جذب می شوند. پختن سپس در حین پخش شدن گرما در داخل غذا ادامه پیدا می کند.

۳. مدت آشپزی بستگی به محفظه استفاده شده و مشخصات غذا متفاوت است:

- مقدار و فشردگی
- محتوای آب
- دمای اولیه (سرد شده در یخچال یا به غیر از آن)

مهم

در حالیکه مرکز غذا توسط پخش شدن گرما پخته می شود. پختن ادامه پیدا می کند حتی هنگامیکه غذا را از فر خارج کرده اید.

به مدت انتظار قید شده در دستور غذا و این کتابچه بایستی توجه شده تا اطمینان حاصل شود:

- پختن غذا به طور یکدست تا مرکز
- دمای یکسان در سرتاسر غذا

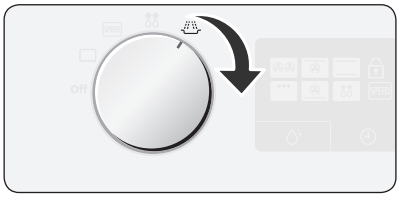
B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 31 12/13/2012 5:22:32 PM

استفاده از حالت مایکروویو

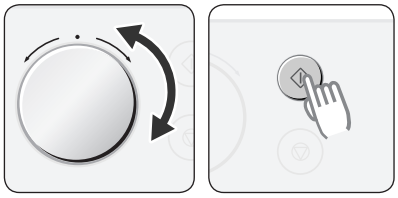
امواج مایکروویو از نوع امواج الکترومغناطیسی با فرکانس زیاد هستند. در آشپزی مایکروویو، انرژی مایکروویو به غذا نفوذ کرده، توسط آب، چربی و محتوای قندی آن جذب می شود. امواج مایکروویو موجب حرکت سریع مولکول های غذا می شوند.

حرکت سریع این مولکول ها اصطکاک ایجاد کرده و موجب گرم و پخته شدن غذا می شوند.

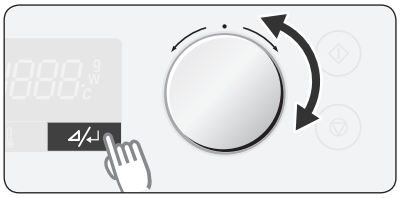
تنظیم حالت مایکروویو



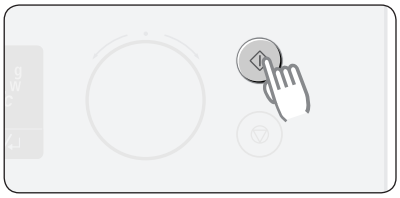
۱ **گزینشگر حالت** را روی وضعیت مایکروویو بگردانید. زمان و میزان نیرو در نمایشگر ظاهر خواهند شد.



۲ **گزینشگر چند منظوره** را برای تنظیم زمان آشپزی مورد نظر بگردانید. هنگامیکه زمان آشپزی تنظیم شد، **شروع** چشمک خواهد زد. اگر مایل نیستید که میزان نیرو را تغییر دهید، **شروع** را برای شروع آشپزی فشار دهید.



۳ برای تغییر میزان نیرو، **میزان نیرو/ورود** را فشرده و **گزینشگر چند منظوره** را به سطح مورد نظر بگردانید. برای رهنمودهای زمان آشپزی و میزان نیروی مناسب به راهنمای آشپزی (صفحات ۳۵ تا ۳۸) مراجعه نمایید.



۴ **شروع** را برای شروع آشپزی فشار دهید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 32 12/13/2012 5:22:32 PM

راهنمای میزان نیروی مایکروویو

میزان نیرو	درصد (٪)	نیروی خروجی (W)	نکته
زیاد	۱۰۰	۹۰۰	برای گرم کردن مایعات
زیاد کم	۸۳	۷۵۰	برای گرم کردن و پختن غذا
متوسط زیاد	۶۷	۶۰۰	برای گرم کردن و پختن غذا
متوسط	۵۰	۴۵۰	برای پختن گوشت و گرم کردن غذاهای آسیب پذیر
متوسط کم	۳۳	۳۰۰	
یخ زدائی	۲۰	۱۸۰	برای یخ زدایی و آشپزی متداوم
کم	۱۱	۱۰۰	برای یخ زدایی غذاهای آسیب پذیر.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 33 12/13/2012 5:22:33 PM

استفاده از حالت مایکروویو (ادامه)

راهنمای ظروف مایکروویو

ظروفی که برای حالت مایکروویو استفاده می شوند باید به امواج مایکروویو اجازه بدهند که از غذا عبور کرده و به آن نفوذ کنند. فلزاتی از قبیل فولاد ضد زنگ، آلومینیم و مس امواج مایکروویو را منعکس می کنند. بنابراین از ظروفی که از مواد فلزی ساخته شده اند استفاده نکنید. ظروفی که علامت ایمنی مایکروویو دارند همیشه برای استفاده ایمن می باشند. برای کسب اطلاعات بیشتر در مورد ظروف مناسب به راهنمای زیر مراجعه کرده و همیشه از سینی سرامیکی روی قفسه سطح ۱ در هنگام استفاده از حالت مایکروویو استفاده کنید.

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
ورقه آلومینیمی	✗✓	می توان به اندازه های کوچک برای محافظت از زیاد پخته شدن بعضی قسمت ها استفاده کرد. اگر ورقه زیاد به دیواره فر نزدیک باشد یا از ورقه زیادی استفاده شود ممکن است موجب قوس برقی شود.
بشقاب کراستینگ	✓	برای بیش از ۸ دقیقه پیش گرم نکنید.
ظروف چینی و سفالی	✓	ظروف چینی، سفالی، لعاب دار و چینی استخوانی معمولاً مناسب بوده مگراینکه با لبه فلزی تزئین شده باشند.
ظروف یکبار مصرف مقوای پلی استر	✓	برخی خوراک های یخ زده در این ظروف بسته بندی می شوند.
بسته بندی خوراک سریع (فست فود)		
• فنجان های پلی استیرن	✓	می توان برای گرم کردن غذا استفاده کرد. زیاد گرم کردن ممکن است موجب آب شدن پلی استیرن شود.
• کیسه کاغذی یا روزنامه	✗	ممکن است آتش بگیرند.
• کاغذ بازیابی یا تزئینات فلزی	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
ظرف شیشه ای		
• ظرف از فر به سر میز	✓	می توان استفاده کرد، مگر اینکه تزئینات فلزی داشته باشند. می توان برای گرم کردن غذا یا مایعات استفاده کرد.
• ظرف شیشه ای ظریف	✓	شیشه ظریف اگر به طور ناگهانی گرم شود ممکن است بشکند یا ترک بردارد.
• ظرف شیشه ای	✓	بایستی درپوش را برداشت. فقط برای گرم کردن مناسب است.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 34 12/13/2012 5:22:33 PM

استفاده از حالت مایکروویو (ادامه)

ظرف خوراکپزی	مناسب برای مایکروویو	نظرات
فلز		
• ظروف	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
• گره های فلزی کیسه فریزر	✗	
کاغذ		
• بشقاب، فنجان، دستمال سفره و کاغذ آشپزخانه	✓	برای مدت های کوتاه آشپزی و گرم کردن. همچنین برای جذب رطوبت اضافی.
• کاغذ بازیابی شده	✗	ممکن است موجب قوس برقی شوند.
پلاستیک		
• محفظه ها	✓	مخصوصاً اگر ترموپلاستیک مقاوم در مقابل گرما باشند. برخی پلاستیک های دیگر ممکن است تاب بردارند یا تغییر رنگ دهند. از پلاستیک ملامین استفاده نکنید.
• ورقه چسبان	✓	می توان برای حفظ رطوبت استفاده کرد. نباید با غذا تماس پیدا کند. هنگام برداشت لایه مراقب باشید چون بخار داغ خارج خواهد شد.
• کیسه های فریزر	✗✓	حتی اگر قابل جوشیدن یا برای فر مقاوم باشند. نبایستی کیپ باشند. در صورت لزوم با چنگال سوراخ کنید.
کاغذ مومی یا مقاوم در برابر چربی	✓	می توان برای حفظ رطوبت و جلوگیری از پاشیده شدن استفاده کرد.

تذکر

"قوس" عبارت استفاده شده مایکروویو برای جرقه هایی می باشد که در فر ایجاد می شوند.

✓ : توصیه شده

✗✓ : مراقب باشید

✗ : غیرایمن

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 35 12/13/2012 5:22:33 PM

راهنمای آشپزی مایکروویو

رهنمودهای عمومی

غذا مناسب برای آشپزی با مایکروویو

بسیاری انواع غذا برای آشپزی با مایکروویو مناسب هستند. از قبیل سبزیجات تازه یا یخ زده، میوه، پاستا، برنج، غلات، بقولات، ماهی و گوشت. سُس، کاستارد، سوپ، پودینگ بخارپز، کنسرو و چات نی را نیز می توان در فر مایکروویو پخت. به طور کلی، آشپزی با مایکروویو برای هرنوع غذائی که معمولاً روی اجاق آماده می شود مناسب است.

پوشاندن در حین آشپزی

غذا باید در حین آشپزی پوشانده شود چون آب تبخیر شده به صورت بخار جمع شده و به روند آشپزی کمک می کند. غذا را می توان به روش های مختلف پوشاند از قبیل با بشقاب سرامیکی، پوشش پلاستیکی یا ورقه چسبان مناسب مایکروویو.

مدت انتظار

پس از آشپزی، این نکته اهمیت دارد که بگذارید غذا برای مدت انتظار توصیه شده باقی بماند تا دما در داخل غذا یکنواخت شود.

راهنمای آشپزی برای سبزیجات یخ زده

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید (به جدول مراجعه شود).

به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. دوبار در طول آشپزی و یک بار بعد از آشپزی هم بزنید.

بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. در طول مدت باقی ماندن پوشیده نگه دارید.

خوراک	سهم (گرم)	نیرو (وات)	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
اسفناج	۱۵۰	۶۰۰	۵ - ۶	۲-۳	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
براکلی	۳۰۰	۶۰۰	۸ - ۹	۲-۳	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
نخود	۳۰۰	۶۰۰	۷ - ۸	۲-۳	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
لوبیای سبز	۳۰۰	۶۰۰	۷/۵ - ۸/۵	۲-۳	۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (هویج/نخود/ذرت)	۳۰۰	۶۰۰	۷ - ۸	۲-۳	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.
سبزیجات مخلوط (سبک چینی)	۳۰۰	۶۰۰	۷/۵ - ۸/۵	۲-۳	۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب سرد اضافه کنید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 36 12/13/2012 5:22:33 PM

استفاده از حالت مایکروویو (ادامه)

راهنمای آشپزی برای سبزیجات تازه

از یک کاسه پیرکس شیشه ای مناسب با درپوش استفاده کنید. ۳۰ تا ۴۵ میلی لیتر (۲ تا ۳ قاشق غذاخوری) برای هر ۲۵۰ گرم، آب اضافه کرده مگراینکه مقدار آب دیگری توصیه شده باشد (به جدول مراجعه کنید). برای حداقل مدت به صورت پوشیده بپزید (به جدول مراجعه شود). به پختن ادامه دهید تا نتیجه مورد نظر کسب شود. یکبار قبل و بعد از آشپزی هم بزنید.

بعد از آشپزی نمک، ادویه جات گیاهی یا کره اضافه کنید. در طول مدت ۳ دقیقه انتظار بپوشانید.

راهنمائی : سبزیجات تازه را به قطعات یکسان ببرید. هرچه قطعات کوچک تر بریده شوند، سریع تر پخته می شوند.

تذکر : همه سبزیجات تازه بایستی با استفاده از نیروی کامل مایکروویو (۹۰۰ وات) پخته شوند.

خوراک	سهم (گرم)	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
براکلی	۲۵۰ ۵۰۰	۳ - ۴ ۶ - ۷	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کلم بروکسل	۲۵۰	۵ - ۶	۳	۶۰ تا ۷۵ میلی لیتر (۵ تا ۶ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
هویج	۲۵۰	۴ - ۵	۳	هویج ها را به قاچ های هم اندازه ببرید.
گل کلم	۲۵۰ ۵۰۰	۴ - ۵ ۷ - ۸	۳	گلچه های هم اندازه را آماده کنید. گلچه های بزرگ را نصف کنید. ساقه ها را به سمت مرکز قرار دهید.
کدو سبز	۲۵۰	۳ - ۴	۳	کدوهای سبز را قاچ کنید. ۳۰ میلی لیتر (۲ قاشق غذاخوری) آب یا قدری کره اضافه کنید. آنقدر بپزید تا قدری نرم شود.
بادمجان	۲۵۰	۳ - ۴	۳	بادمجان ها را به قاچ های کوچک بریده و روی آنها ۱ قاشق غذاخوری آب لیموترش بپاشید.
تره فرنگی	۲۵۰	۳ - ۴	۳	تره فرنگی ها را به قطعات ضخیم ببرید.
قارچ	۱۲۵ ۲۵۰	۱ - ۲ ۲ - ۳	۳	قارچ کوچک کامل یا قارچ خرد شده را آماده کنید. آب اضافه نکنید. روی آن آب لیموترش بپاشید. نمک و فلفل بزنید. آب آنرا قبل از سرو کردن تخلیه کنید.
پیاز	۲۵۰	۴ - ۵	۳	پیازها را قاچ کنید یا از وسط ببرید. فقط ۱۵ میلی لیتر (۱ قاشق غذاخوری) آب اضافه کنید.
فلفل	۲۵۰	۴ - ۵	۳	فلفل را به قطعات ریز خرد کنید.
سیب زمینی	۲۵۰ ۵۰۰	۴ - ۵ ۷ - ۸	۳	سیب زمینی های پوست کننده را وزن کرده و آنها را به قطعات هم اندازه نصف یا چهار قسمت کنید.
شلغم کلم	۲۵۰	۵ - ۶	۳	شلغم کلم را به قطعات مکعب شکل کوچک خرد کنید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 37 12/13/2012 5:22:33 PM

استفاده از حالت مایکروویو (ادامه)

راهنمای آشپزی برای برنج و پاستا

برنج از یک کاسه پیرکس شیشه ای با درپوش استفاده کنید. (توجه کنید که حجم برنج در طول پختن دوبرابر می شود.) به صورت پوشیده بپزید. پس از اینکه مدت آشپزی تمام شد، قبل از مدت قرار دادن هم بزنید. نمک یا ادویه جات گیاهی و کره اضافه نمائید. توجه کنید که ممکن است برنج بعد از خاتمه مدت آشپزی همه آب را جذب نکرده باشد.

پاستا از یک کاسه پیرکس شیشه ای بزرگ استفاده کنید. آب جوشان و کمی نمک اضافه کرده و خوب هم بزنید.
به صورت درباز بپزید. گهگاه در طول آشپزی و بعد از آن هم بزنید. در طول مدت قرار دادن پوشانده و آب را بعد از آن تخلیه کنید.

خوراک	سهم (گرم)	نیرو (وات)	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
برنج سفید (جوش پز)	۲۵۰ ۳۷۵	۹۰۰	۱۶ - ۱۵ ۱۸/۵ - ۱۷/۵	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج قهوه ای (جوش پز)	۲۵۰ ۳۷۵	۹۰۰	۲۱ - ۲۰ ۲۳ - ۲۲	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید. ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
برنج مخلوط (برنج + برنج وحشی)	۲۵۰	۹۰۰	۱۷ - ۱۶	۵	۵۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
ذرت مخلوط (برنج + غلات)	۲۵۰	۹۰۰	۱۸ - ۱۷	۵	۴۰۰ میلی لیتر آب سرد اضافه کنید.
پاستا	۲۵۰	۹۰۰	۱۱ - ۱۰	۵	۱۰۰۰ میلی لیتر آب داغ اضافه کنید.

دوباره گرم کردن

فر مایکروویو در مدت بسیار کوتاه تری از مدتی که فرهای متعارف صرف می کنند، غذا را دوباره گرم خواهد کرد.

ترتیب دادن و پوشاندن

از دوباره گرم کردن اقلام بزرگ از قبیل شقه گوشت پرهیز کنید چون معمولاً قبل از اینکه مرکز آنها کاملاً داغ شود، زیادی پخته شده و خشک می شوند. شما در دوباره گرم کردن قطعات کوچک تر بیشتر موفق خواهید بود. پوشاندن غذا در حین گرم کردن نیز به جلوگیری از خشک شدن کمک می کند.

درجات نیرو

می توان از درجات مختلف نیرو برای دوباره گرم کردن غذاها استفاده نمود.

به طور کلی، برای مقادیر زیاد غذای آسیب پذیر یا غذاهایی که فوراً گرم می شوند، از قبیل پای مینس، بهتر است که از درجه نیروی کمتری استفاده نمود.

همزدن

غذا را برای کسب بهترین نتیجه در حین دوباره گرم کردن خوب هم بزنید یا وارونه کنید. در صورت امکان، قبل از سرو کردن دوباره هم بزنید. همزدن مخصوصاً در هنگام گرم کردن مایعات اهمیت دارد.

مدت های گرم کردن و انتظار

هنگامیکه غذا را برای اولین بار دوباره گرم می کنید، بهتر است که برای مراجعه در آینده، مدتی که طول کشید را یادداشت کنید. از زیاد گرم کردن پرهیز کنید. اگر مطمئن نیستید، بهتر است که مدت آشپزی را دست کم بگیرید. سپس می توان مدت گرم کردن اضافی را در صورت لزوم اضافه کرد. همیشه مطمئن شوید که غذای دوباره گرم شده در همه نقاط کاملاً داغ باشد. اجازه بدهید که غذا بعد از گرم کردن برای مدت کوتاهی باقی بماند تا دما در همه نقاط یکسان شود. مدت انتظار توصیه شده بعد از دوباره گرم کردن ۲ تا ۴ دقیقه می باشد.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 38 12/13/2012 5:22:33 PM

استفاده از حالت مایکروویو (ادامه)

دوباره گرم کردن مایعات

هنگام گرم کردن مایعات بیشتر مراقب باشید. برای پیشگیری از فوران مایعات جوشان و احتمال سوختگی، یک قاشق یا قطعه شیشه ای را در نوشیدنی قرار دهید. در حین گرم کردن هم بزنید و همیشه بعد از گرم کردن هم بزنید.

حداقل ۲۰ ثانیه بعد از اینکه فر خاموش شد برای مدت انتظار وقت بگذارید تا دما در همه نقاط یکسان شود.

دوباره گرم کردن غذای کودک

غذای کودک

هنگام دوباره گرم کردن غذای کودک بایستی احتیاط بیشتری به خرج داد. غذا را در بشقاب سرامیک گود بریزید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید. پس از دوباره گرم کردن خوب هم بزنید. قبل از مصرف بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه باقی بماند. دوباره هم زده و دما را کنترل کنید. دمای سرو کردن توصیه شده بین ۳۰ تا ۴۰ درجه سانتی گراد می باشد.

شیر کودک

شیر را در یک بطری شیشه ای ضدعفونی شده بریزید. به طور درباز دوباره گرم کنید. هرگز بطری کودک را در حالیکه پستانک روی سر آن است گرم نکنید چون بطری در صورت زیاد گرم شدن ممکن است منفجر شود. قبل از مدت انتظار و دوباره قبل از مصرف خوب تکان دهید. همیشه دمای شیر یا غذای کودک را قبل از سرو کردن با دقت کنترل کنید.

دمای سرو کردن توصیه شده ۳۷ درجه سانتی گراد می باشد.

یخ زدائی

مایکروویو کردن روش ایده آلی برای یخ زدائی غذای منجمد است. اشعه های مایکروویو به طور ملایم غذای منجمد را در مدت کوتاهی یخ زدائی می کنند. این موضوع می تواند مزیت خوبی باشد اگر مهمان های غیرمنتظره پیدایشان شود.

مرغ یخ زده بایستی قبل از آشپزی به طور کامل یخ زدائی شود. هرگونه گره فلزی را جدا کرده و آنرا از هرگونه پوشش بیرون بیاورید تا به مایعات آب شده امکان تخلیه داده شود.

غذای منجمد را روی یک ظرف بدون درپوش قرار دهید. آنرا در وسط کار وارونه کرده. هرگونه مایعات را تخلیه کنید و هرگونه دل و جگر و غیره را هرچه زودتر از داخل مرغ خارج کنید.

غذا را گهگاه کنترل کنید تا مطمئن شوید که زیادی گرم نباشد.

اگر بخش های کوچک و نازک تر غذای یخ زده شروع به گرم شدن می کنند. می توان آنها را با پیچاندن نوارهای کوچک ورقه آلومینمی به دورشان در طول یخ زدائی، پوشانید.

اگر مرغ در سطح بیرونی شروع به گرم شدن می کند. آب کردن یخ را **متوقف/لغو** کرده وقبل از ادامه اجازه بدهید که برای ۲۰ دقیقه باقی بماند.

ماهی، گوشت و مرغ را بگذارید باقی بمانند تا یخ زدائی کامل شود.

مدت انتظار برای یخ زدائی کامل بستگی به مقداری که یخ زدائی می شود متفاوت خواهد بود.

لطفاً به جدول صفحه بعد مراجعه کنید.

راهنمائی غذای مسطح بهتر از اقلام ضخیم تر یخ زدائی می شوند و مقادیر کوچک تر به وقت کمتری از مقادیر بزرگتر نیاز دارند. این راهنمائی را در هنگام منجمد کردن و یخ زدائی غذا فراموش نکنید.

برای یخ زدائی غذای یخ زده با دمای در حدود ۱۸- تا ۲۰- درجه سانتی گراد، از جدول زیر به عنوان راهنما استفاده کنید.

یخ غذاهای منجمد بایستی با استفاده از میزان نیروی یخ زدائی، آب شود (۱۸۰ وات).

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 39 12/13/2012 5:22:33 PM

استفاده از حالت مایکروویو (ادامه)

خوراک	وعده غذائی	زمان (دقیقه)	مدت انتظار (دقیقه)	دستورالعمل ها
گوشت				
گوشت گوساله چرخ کرده	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۷ - ۶ ۱۲ - ۱۰	۱۵ - ۳۰	گوشت را روی بشقاب سرامیک قرار دهید. لبه های نازکتر را با ورقه آلومینیمی بپوشانید.
استیک خوک	۲۵۰ گرم	۸ - ۷		در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
مرغ				
قطعات مرغ	۵۰۰ گرم (۲ قطعه)	۱۴ - ۱۲	۱۵ - ۶۰	ابتدا قطعات مرغ را از سمت پوست و مرغ کامل را از سمت سینه روی بشقاب سرامیک قرار دهید. قطعات نازکتر مثل بالها و انتها را با ورقه آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید
مرغ کامل	۱۲۰۰ گرم	۳۲ - ۲۸		
ماهی				
فیله های ماهی	۲۰۰ گرم	۷ - ۶	۱۰ - ۲۵	ماهی یخ زده را در وسط بشقاب سرامیک قرار دهید. قطعات نازکتر را در زیر قطعات ضخیم تر مرتب کنید. انتهاهای باریک فیله و دم ماهی کامل را با کاغذ آلومینیمی بپوشانید. در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید!
ماهی کامل	۴۰۰ گرم	۱۳ - ۱۱		
میوه				
توت ها	۳۰۰ گرم	۷ - ۶	۵ - ۱۰	میوه را به صورت مسطح روی یک ظرف شیشه ای مسطح و گرد (که قطر بزرگی دارد) پخش کنید.
نان				
رُل های نان (هرکدام حدود ۵۰ گرم)	۲ قطعه ۴ قطعه	۱/۵ - ۱ ۳ - ۲/۵	۵ - ۲۰	رُل ها را به صورت دایره یا نان را به صورت افقی روی کاغذ آشپزخانه روی بشقاب سرامیک مرتب کنید.
برشته/ساندویچ	۲۵۰ گرم ۵۰۰ گرم	۴/۵ - ۴ ۹ - ۷		در وسط مدت یخ زدائی وارونه کنید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 40 12/13/2012 5:22:33 PM

استفاده از حالت مایکروویو (ادامه)

سریع و آسان

آب کردن کره

۵۰ گرم کره را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید. روی آن یک در پلاستیکی قرار دهید.
با استفاده از ۹۰۰ وات برای ۳۰ تا ۴۰ ثانیه گرم کنید.

آب کردن شکلات

۱۰۰ گرم شکلات را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۴۵۰ وات برای ۳ تا ۵ دقیقه گرم کنید.
یکی دوبار در حین حل شدن هم بزنید.

آب کردن عسل متبلور شده

۲۰ گرم عسل متبلور شده را در یک ظرف کوچک شیشه ای عمیق قرار دهید.
با استفاده از ۳۰۰ وات برای ۲۰ تا ۳۰ ثانیه گرم کنید.

آب کردن ژله

ورقه های خشک ژله (۱۰ گرم) را ۵ دقیقه در آب سرد قرار دهید.
آب ژله را تخلیه کرده و ژله را در کاسه کوچک پیرکس شیشه ای قرار دهید.
برای ۱ دقیقه با حرارت ۳۰۰ وات گرم کنید.
پس از آب شدن هم بزنید.

آشپزی ماده تزئینی روی کیک

ماده تزئینی فوری (تقریباً ۱۴ گرم) را با ۴۰ گرم شکر و ۲۵۰ میلی لیتر آب سرد مخلوط کنید.
به طور روباز در یک کاسه پیرکس شیشه ای و با استفاده از ۹۰۰ وات بپزید تا ماده تزئینی شفاف شود (در حدود ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه). در حین آشپزی دوبار هم بزنید.

آشپزی مربا

۶۰۰ گرم میوه از قبیل توت مخلوط را در یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب بریزید.
۳۰۰ گرم شکر مربا را اضافه کرده و خوب هم بزنید.
برای ۱۰ تا ۱۲ دقیقه و با حرارت ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار هم بزنید.
به طور مستقیم در ظروف شیشه ای کوچک مخصوص مربا خالی کرده و در شیشه ها را ببندید.
در شیشه را بسته و بگذارید برای ۵ دقیقه باقی بماند.

آشپزی پودینگ

پودر مخلوط پودینگ با شکر و شیر (۵۰۰ میلی لیتر) را با دنبال کردن دستورالعمل های سازنده مخلوط کرده و خوب هم بزنید. از یک کاسه پیرکس شیشه ای به اندازه مناسب با درپوش استفاده کنید.
برای ۶/۵ تا ۷/۵ دقیقه و با استفاده از ۹۰۰ وات به طور در بسته بپزید.
در حین آشپزی چندین بار هم بزنید.

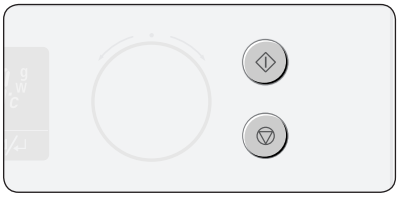
برشته کردن خلال های بادام

۳۰ گرم خلال بادام را به طور یکدست روی بشقاب سرامیک به اندازه متوسط پخش کنید.
با استفاده از ۶۰۰ وات برای ۳/۵ تا ۴/۵ دقیقه گرم کرده و چندین بار هم بزنید.
بگذارید برای ۲ تا ۳ دقیقه در فر باقی بماند.

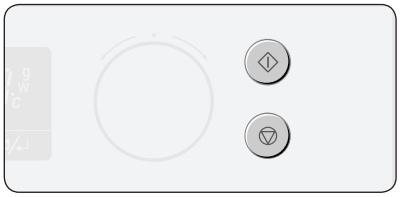
B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 41 12/13/2012 5:22:33 PM

خاموش کردن بیپر

فر در خاتمه آشپزی صدای بیپ کرده، "End" (خاتمه) برای ۴ بار در نمایشگر چشمک می زند.



۱ برای خاموش کردن صدای بیپ.
توقف/لغو ( ) و **شروع** ( ) را با هم فشار داده و برای یک ثانیه نگه دارید.



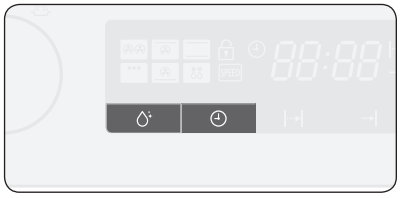
۲ برای روشن کردن دوباره صدای بیپ.
توقف/لغو ( ) و **شروع** ( ) را دوباره با هم فشار داده و برای یک ثانیه نگه دارید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 42 12/13/2012 5:22:33 PM

قفل ایمنی کودک

قفل ایمنی کودک فر به شما امکان می دهد تا صفحه کنترل را برای محافظت از فر در مقابل استفاده ناخواسته قفل کنید.

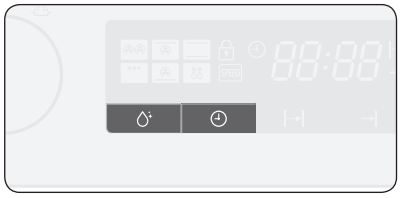
برای قفل کردن فر



۱ **تمیز کردن با بخار** و **ساعت** را با هم فشار داده و برای ۳ ثانیه نگه دارید.

۲ علامت قفل در نمایشگر ظاهر شده که نشان می دهد همه عملکردها قفل شده اند.

برای باز کردن قفل فر



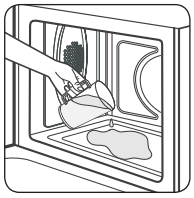
۱ **تمیز کردن با بخار** و **ساعت** را با هم فشار داده و برای ۳ ثانیه نگه دارید.

۲ علامت قفل ناپدید شده که نشان می دهد قفل عملکردها باز شده است.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 43 12/13/2012 5:22:34 PM

استفاده از ویژگی تمیز کردن با بخار

ویژگی تمیز کردن با بخار به شما امکان می دهد تا فر را در فقط ۱۵ دقیقه ضدعفونی کنید.

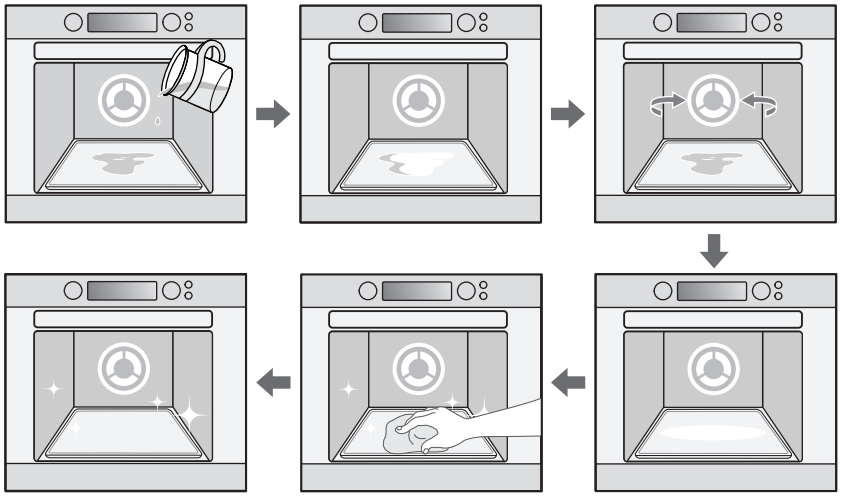


۱ **گزینشگر حالت** را روی وضعیت "Off" (خاموش) بگردانید.

◀ در حدود ۱۰۰ میلی لیتر آب را روی کف فر خالی بریزید.

۲ **تمیز کردن با بخار** را فشار دهید. فر به طور خودکار شروع به کار خواهد کرد.

◀ پس از ۱۵ دقیقه، فر به طور خودکار متوقف خواهد شد. با یک پارچه خشک آنرا پاک کنید.



مهم

- از این ویژگی تنها زمانی استفاده کنید که فر کاملاً به دمای اتاق خنک شده باشد.
- از آب مقطر استفاده نکنید.
- از تمیزکننده فشار آب قوی یا تمیزکننده های فشار بخار به دلایل ایمنی استفاده نکنید.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 44 12/13/2012 5:22:35 PM

تمیز کردن فر مایکروویو

فر را به طور مرتب تمیز کنید تا از جمع شدن چربی و ذرات غذا، مخصوصاً در سطوح داخلی، دریچه و پلمب های دریچه جلوگیری شود.

۱. سطوح خارجی را با پارچه نرم و آب گرم و صابون تمیز کنید. آبکشی و خشک کنید.

۲. هرگونه پاشیدگی یا لکه در سطوح داخلی را با یک پارچه صابونی پاک کنید. آبکشی و خشک کنید.

۳. برای شل کردن ذرات غذائی خشک و سفت شده و از بین بردن بوها، یک فنجان آب لیموی رقیق شده را روی کف فر خالی قرار داده و به حداکثر نیرو برای ده دقیقه گرم کنید.

۴. داخل فر را بشویید.

مهم

- به طور ویژه مراقب باشید که در روزنه های هوا آب نپاشید.
- هرگز از محصولات ساینده و محلول های شیمیائی استفاده نکنید.
- همیشه مطمئن شوید که پلمب های دریچه تمیز باشند تا از جمع شدن ذرات جلوگیری شده تا دریچه بتواند به طور صحیح بسته شود.

نگهداری و تعمیر فر مایکروویو

تعمیرات فقط باید توسط تکنسین خدماتی واجد شرایط انجام شوند.

اگر فر نیاز به تعمیر دارد، فر را از پریز کشیده و با نزدیک ترین مرکز خدمات مشتریان Samsung تماس بگیرید.

هنگام تماس، لطفاً اطلاعات زیر را دم دست نگه دارید:

- **شماره مدل و شماره سریال (در پشت فر قرار دارند.)**
- **جزییات گارانتی**
- **توصیف واضحی از مشکل**

اگر لازم است که فر را به طور موقت انبار کنید، یک محل تمیز و خشک را انتخاب کنید چون گرد و غبار و رطوبت ممکن است موجب آسیب شوند.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 45 12/13/2012 5:22:35 PM

عیب یابی

اگر فر اشکالی دارد، راه حل هایی که در زیر توصیه می شوند را امتحان کنید. این راه حل ها ممکن است به شما در صرفه جوئی در وقت و دردسر تماس تعمیراتی بیهوده کمک کنند.

- غذا نپخته باقی می ماند.
  - مطمئن شوید که تایمر به طور صحیح تنظیم شده و دکمه شروع فشرده شده باشد.
  - دریچه را محکم ببندید.
  - مطمئن شوید که فیوز سوخته نشده باشد و مدار شکن پریده نباشد.
- غذا یا زیادی پخته شده یا کم پخته شده است.
  - مطمئن شوید که از زمان مناسب برای آشپزی استفاده شده باشد.
  - مطمئن شوید که از درجه نیروی مناسب استفاده شده باشد.
- در داخل فر جرقه و صدای ترقه (قوس برقی) مشاهده می شود.
  - مطمئن شوید که از ظروف مناسب و بدون حاشیه های فلزی استفاده می کنید.
  - مطمئن شوید که چنگال یا آلات فلزی دیگر در داخل فر قرار داده نشده باشند.
  - اگر از ورقه آلومینیمی استفاده می شود. مطمئن شوید که زیاد به دیواره های داخلی نزدیک نباشد.
- فر موجب اختلال با امواج رادیوئی یا تلویزیونی می شود.
  - ممکن است قدری اختلال در امواج تلویزیونی یا رادیوئی در هنگام استفاده از فر مشاهده شود. برای تقلیل این اثرات، فر را به دور از تلویزیون، رادیو و آنتن های هوایی نصب کنید.
- اختلال الکترونیکی موجب تنظیم مجدد نمایشگر می شود.
  - دوشاخه برق را کشیده و دوباره وصل کنید. وقت را مجدداً تنظیم کنید.
- تقطیر در داخل فر ظاهر می شود.
  - این موضوع عادیست. کافیست پس از آشپزی پاک کنید.
- پنکه بعد از اینکه فر خاموش شد به کار ادامه می دهد.
  - این موضوع عادیست. پنکه خنک کننده برای سه دقیقه بعد از اینکه فر خاموش شد به کار ادامه می دهد.
- جریان هوا در اطراف دریچه و جدار خارجی مشاهده می شود.
  - این موضوع عادیست.
- انعکاس نور در اطراف دریچه و جدار خارجی.
  - این موضوع عادیست.
- بخار از اطراف دریچه یا هواکش ها خارج می شود.
  - این موضوع عادیست.
- هنگام استفاده از فر صدای کلیک شنیده می شود. مخصوصاً در حالت پخ زدایی.
  - این موضوع عادی‌ست.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 46 12/13/2012 5:22:35 PM

کد خطا

کد خطا	عملکردهای عمومی
	سنسور دما باز در صورتیکه مقدار سنسور دما بیش از ۲۵۰ درجه سانتی گراد در طول استفاده / لغو باشد.
	سنسور دما کوتاه در صورتیکه مقدار سنسور دما کمتر از ۵ درجه سانتی گراد در طول استفاده / لغو باشد.
	بیش از ۲۱۰ درجه سانتی گراد در طول استفاده از MWO در صورتیکه دما در طول استفاده از MWO به بیش از ۲۱۰ درجه سانتی گراد برسد (آتشسوزی حس شود)
	سویچ کاهنده در صورتیکه در حس کردن کاهنده برای باز یا بسته کردن برای ۲ دقیقه قصور کند.

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 47 12/13/2012 5:22:36 PM

مشخصات فنی

"Samsung همواره تلاش می کند که محصولاتش را بهبود دهد. بنابراین مشخصات طراحی و این دستورالعمل های کاربر بدون اطلاع قبلی منوط به تغییر می باشند."

مدل	B421
منبع نیرو	۲۳۰ ولت ~ ۵۰ هرتز
مصرف نیرو حداکثر نیرو مایکروویو منقل فوقانی گرم کننده ختانی هواپزی دوگانه	 ۳۱۵۰ وات ۱۶۵۰ وات ۲۸۰۰ وات ۱۰۰۰ وات ۳۰۰۰ وات
نیروی بازده	۱۰۰ وات / ۹۰۰ وات (IEC-705)
فرکانس استفاده	۲۴۵۰ مگاهرتز
ماگنترون	OM75P (20)
روش خنک شدن	موتور پنکه خنک کننده
ابعاد (عرض در ارتفاع در عمق) خارج محفظه فر	 ۵۹۵ در ۴۶۰ در ۵۲۰ میلی متر ۴۲۹ در ۲۲۹ در ۴۳۰ میلی متر
حجم	۴۲ لیتر
وزن خالص حمل و نقل	 تقریباً ۳۸/۵ کیلوگرم تقریباً ۴۷/۵ کیلوگرم

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 48 12/13/2012 5:22:36 PM

یادداشت

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 49 12/13/2012 5:22:36 PM

در صورت داشتن هرگونه پرسش یا پیشنهاد

کشور	شماره تماس	وب سایت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

شماره کد: DE68-03150R-01

B421_HAC_DE68-03150R-01_FA.indd 50 12/13/2012 5:22:36 PM

SAMSUNG

Installation and Operating Instruction

SPEED COOK OVEN

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

سام سرویس

B421

Owner's Manual

Planet First **100 % Recycled Paper**

This manual is made with 100 % recycled paper.

Contents

Using This Manual 2
Important Safety Instructions 2
Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave 2
Installation and Connection 6
Setting the Clock 10
Oven Features 11
Accessories 12
Control Panel 13
Types of Heating 14
Using Oven Mode 15
Setting Oven Mode 15
Dual Convection Setting 17
Convection + Top Heat Setting 18
Conventional Heat Setting 19
Grill & Rotisserie Setting 20
Convection + Bottom Heat Setting 22
Setting Cook Time 23
Setting End Time 24
Cooking Time Reservation Function 25
Using Speed Menu Mode 26
Setting Speed Menu Mode 26
Guide to Auto Speed Menu Settings 27
Using Speed Defrost Mode 29
Setting Speed Defrost Mode 29
Guide to Auto Speed Defrost Settings 30
How a Microwave Oven Works 31
Using Microwave Mode 32
Setting Microwave Mode 32
Guide to Microwave Power Levels 33
Microwave Cookware Guide 34
Microwave Cooking Guide 36
Switching Off the Beeper 42
Child Safety Lock 43
Using the Steam Clean Feature 44
Cleaning Your Microwave Oven 45
Storing and Repairing Your Microwave Oven 45
Troubleshooting 46
Error Code 47
Technical Specifications 48

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 1 26/12/2012 11:56:01

Using This Manual

Thank you for purchasing a SAMSUNG speed cook oven.

Your Owner's Manual contains important safety instructions and essential information on using and caring for your new speed cook oven.

Before using your oven, please read all the information in this manual and keep it for future reference.

A handy quick look-up guide explaining basic cooking operations is provided inside the front cover for your convenience.

Important Safety Instructions

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do not place any object between the oven door and front face, or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use with first a damp cloth and finally with a soft dry cloth.

(c) Do not operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) door, door seals and sealing surfaces,

(2) door hinges (broken or loose), or

(3) power cable.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 2 26/12/2012 11:56:01

Important Safety Instructions (Continued)

Read Carefully and keep for future reference.

Before cooking food or liquids in your oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware when using microwave function:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.
2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers. Ex) Baby food jars
   - Airtight food. Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason The increase in pressure may cause them to explode.

   Tip Remove lids and pierce skins, bags, etc.
3. **DO NOT** operate the microwave function when it is empty.

   Reason The oven walls may be damaged.

   Tip Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty.
4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.

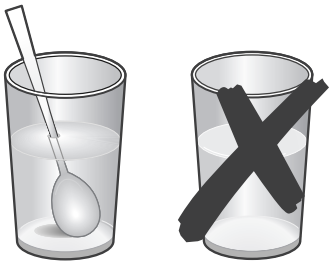
   Reason The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.
5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.

   Reason Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish. The dishes are therefore hot.
6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.

   Reason These walls may be hot enough to burn skin even after cooking is finished, oven though they do not appear to be so. Keep away from hot spot. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.
7. To reduce the risk of fire in the oven cavity
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 3 26/12/2012 11:56:01

8. Take particular care when heating liquids and baby foods using microwaves function.
- ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to equalize.
- Stir during heating if necessary and ALWAYS stir after heating.



- To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should stir before, during, and after heating.
- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions :
  * Immerse hand in cold water for at least 10 minutes.
  * Cover with clean, dry dressing.
  * Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow neck may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.
- During microwave heating of beverages, there are results in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

9. Be careful not to damage the power cable.
- Do not immerse power cable or plug in water and keep power cable away from heated surfaces.
- Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.

10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.

Reason The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
- Clean the inside of the oven right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

Reason Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause the damage to the ceramic finish and reduce the efficiency of the oven.

12. "Clicking" sound might be noticed while operating, especially in defrosting mode.

Reason When the power output is changing electrically, you may hear that sound. This is normal.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 4 26/12/2012 11:56:01

13. If the microwave mode is operating without any load, the power will cut off automatically for safety. After standing for over 30 min, you can operate the oven normally.

- Do not worry is the oven continues to work after cooking has finished.

Reason This product is designed to run the cooling fan for 5 minutes after the cooking has finished to cool down internal electronic parts. When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

Young children or infirm persons should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING

It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

WARNING

Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;

WARNING

Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

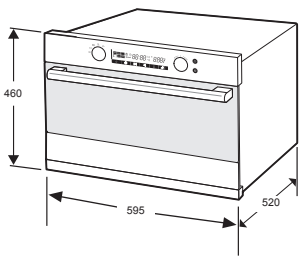
Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.

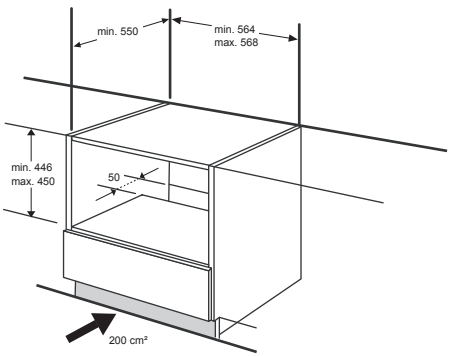
Please contact your local authorities in regard to the enviromentally safe disposal of this product.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 5 26/12/2012 11:56:01

Installation and Connection

- This appliance is NOT intended for use in a commercial environment.
- Please observe the installation instructions provided and note that this appliance should only be installed by a qualified technician.
- The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 16 amps (L or B-type miniature circuit breakers).
- In case a new socket is need, installation and cable connection must only be done by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, a pole disconnecting device must be present on the installation site with a contact gap of at least 3 mm.
- Adapters, multiway strips and extension cords must not be used. Overloading can result in fire.
- **Plug in**
  When the appliance has been connected for the first time, all segments are lit for a second. After 3 seconds, 12:00 flashes in the display prompting you to select the clock. Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer or winter.



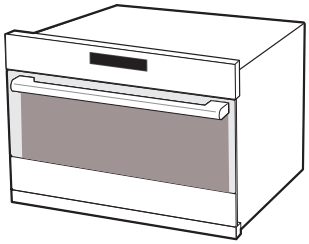


B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 6 26/12/2012 11:56:01

Installation and Connection (Continued)

General
Technical Information

Electrical Supply:	230 V - AC, 50 Hz
Power consumption:	3150 W
Dimensions (w x h x d):	596 X 460 X 520 mm



This appliance complies with EU regulations

Disposal of Packaging and Appliance
Packaging is recyclable.
Packaging may consist of the following materials:
- cardboard;
- polyethylene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS rigid foam).

Please dispose of these materials in a responsible manner in accordance with government regulations.

The authorities can provide information on how to dispose of domestic appliances in a responsible manner.

Safety
This appliance should only be connected by a qualified technician.

The combi steam oven is NOT designed for use in a commercial cooking setting. It should be used exclusively for cooking food in a home setting.

The appliance is hot during and after use. Exercise caution when young children are present.

With built-in furniture, plastic surfaces and adhesive for the oven should be resistant to 90 °C inside of the furniture and to 75 °C for adjacent furniture.

Samsung will take no responsibility for damage of plastic surfaces or adhesive from the heat.

Electrical connection
The house mains to which the appliance is connected should comply with national and local regulations.

If you wish to make a fixed connection, ensure that a multipolar switch with a minimum contact spacing of 3 mm is fitted in the supply line.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 7 26/12/2012 11:56:01

Fig. 1

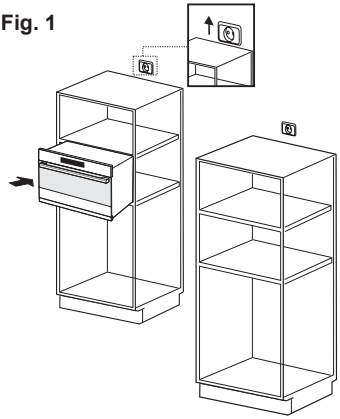


Fig. 2

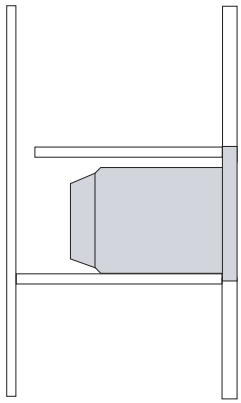


Fig. 3

Fig. 3.1

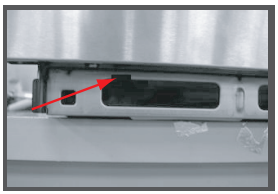


Fig. 3.2

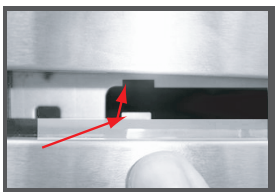


Fig. 3.3

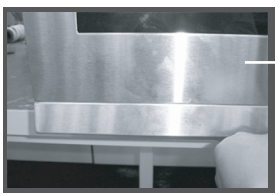


Fig. 3.4

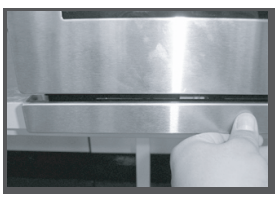


Fig. 4

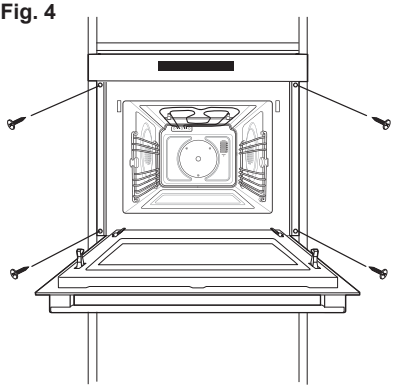
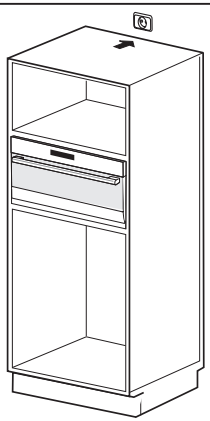


Fig. 5



B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 8 26/12/2012 11:56:01

Installation and Connection (Continued)

Fig. 1 Slide the microwave oven partly into the recess. Lead the connection cable to the power source.

Fig. 2 Slide the microwave oven completely into the recess.

Fig. 3 Fig. 3.1 there are squared holes.

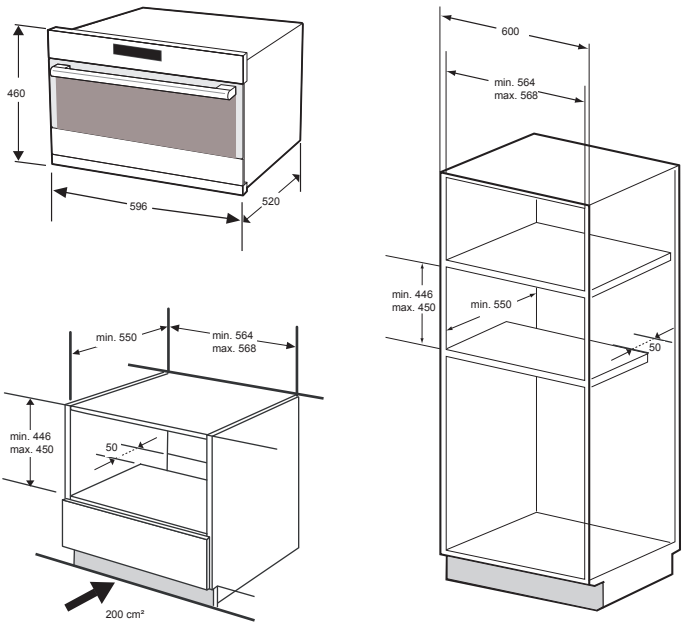
Fig. 3.2 align hooks of DECO with squared holes.

Fig. 3.3 insert hooks into squared holes by inclining DECO.

Fig. 3.4 push downward to assemble.

Fig. 4 Fasten the microwave oven using the four screws (4 x 20 mm) provoded.

Fig. 5 Make the electrical connection. Check that the appliance works.

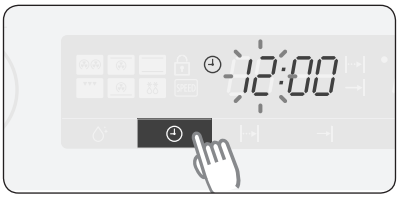


B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 9 26/12/2012 11:56:01

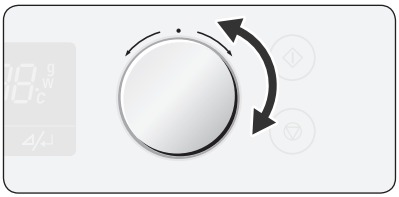
Setting the Clock

When connecting the power for the first time, please use the product after setting time. When the appliance is first plugged in, the DISPLAY lights up. After three seconds, the Clock symbol and "12:00" blink on the DISPLAY.

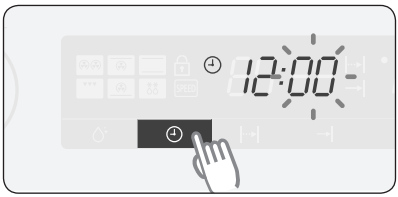
Setting the Clock



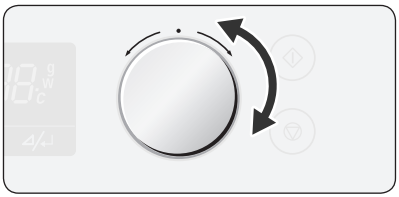
1 Press **CLOCK**. The "12" starts blinking.



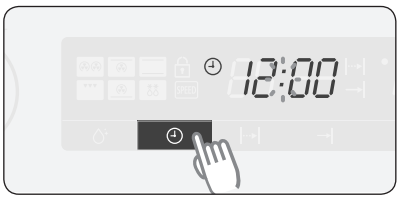
2 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set hour.



3 Press **CLOCK** again. The "00" starts blinking.



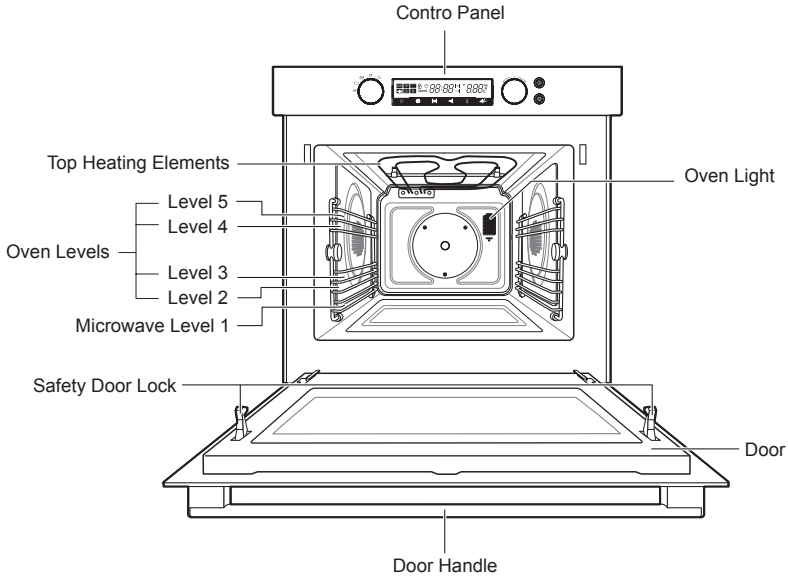
4 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set minute.



5 Press **CLOCK** again. The clock sets by itself within 5 seconds.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 10 26/12/2012 11:56:02

Oven Features



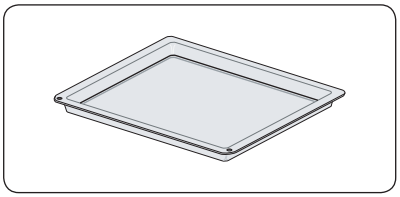
Note

- Shelf levels are numbered from the bottom up.
- The levels 4 and 5 are mainly used for grill function.
- The microwave level is mainly used for microwave function.
- Please refer to Cooking Guides provided throughout this booklet to determine appropriate Shelf level for your dishes.

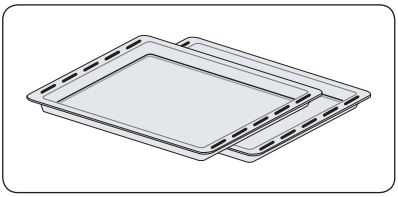
B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 11 26/12/2012 11:56:02

Accessories

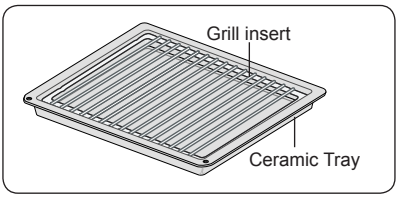
The following accessories are provided with your microwave oven:



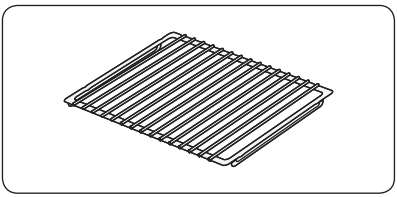
1 Ceramic Tray.
(Useful for Microwave Mode)



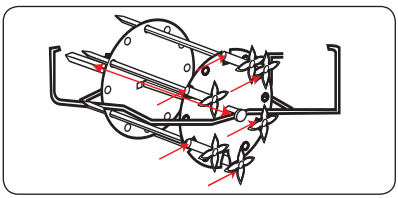
2 Two Baking Trays.
(DO NOT use for Microwave Mode.)



3 Grill Insert for Ceramic Tray.
(Useful for Speed Menu and Grill Mode)



4 Oven Rack.
(DO NOT use for Microwave Mode.)



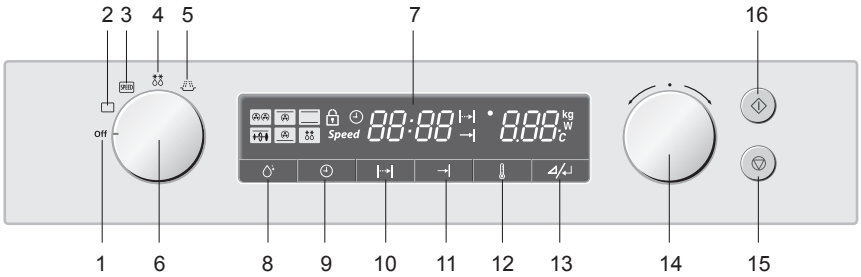
5 Rotisserie.
(Please apply olive oil or vegetable oil to rotating parts of each component for better rotation before using a rotisserie for the first time)

Note

Please refer to Cooking Guides provided throughout this booklet to determine appropriate accessory for your dishes.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 12 26/12/2012 11:56:02

Control Panel



1. OFF
2. OVEN MODE
3. SPEED MENU MODE
4. SPEED DEFROST MODE
5. MICROWAVE MODE
6. MODE SELECTOR
7. DISPLAY
8. STEAM CLEAN
9. CLOCK
10. COOK TIME
11. END TIME
12. TEMPERATURE
13. POWER LEVEL/ENTER
14. MULTI-FUNCTION SELECTOR
15. STOP/CANCEL
16. START

Using Pop Up Dials

Note

The **MODE SELECTOR** (6) and **MULTI-FUNCTION SELECTOR** (14) are pop up dials. Simply press and turn to desired setting.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 13 26/12/2012 11:56:03

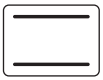
Types of Heating

The following chart summarizes the various heating modes and settings available on your oven. Use the Cooking Guides in the pages that follow to determine the appropriate mode and setting for all your recipes.

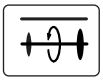
OVEN MODE

Dual Convection Setting
Food is heated by hot air from the left and right sides of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.

Convection + Top Heat Setting
Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. Especially recommended for meats.



Conventional Heat Setting
Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.



Grill & Rotisserie Setting
Food is heated by the top heating element. The rotisserie motor is activated during grilling, to enable the use of the rotisserie. This function can also be used without using the rotisserie.

Convection + Bottom Heat Setting
Hot air and the bottom heating element combine so food can be crisped and browned.

SPEED MENU MODE

Choose from twelve pre-programmed speed menu settings to conveniently cook, roast or bake your favourite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select the programme and weight to start cooking.

SPEED DEFROST MODE

Choose from five pre-programmed speed defrost settings for defrosting. Defrosting time and power level are automatically set. Simply select the programme and weight to start defrosting.

MICROWAVE MODE

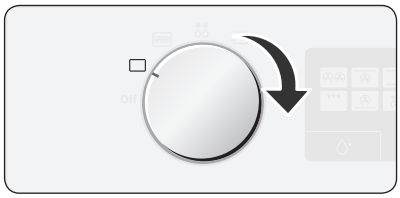
Microwave energy is used to cook and defrost foods. It provides fast efficient cooking without changing the colour or form of food. Power level and cooking time are manually set to suit various dishes.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 14 26/12/2012 11:56:03

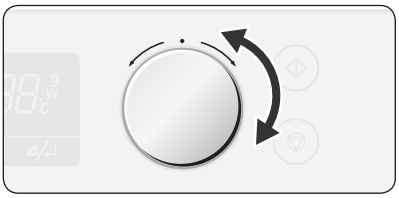
Using Oven Mode

Five settings are available under this mode. Check Cooking Guides on pages 12 - 18 to determine appropriate setting.

Setting Oven Mode



1 Turn **MODE SELECTOR** Dial to oven mode position.



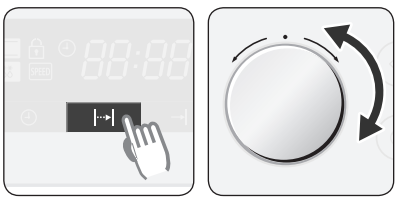
2 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** Dial to desired oven mode. The oven mode and recommended temperature will be displayed.

	Dual Convection	180°C
	Convection + Top Heat	180°C
	Conventional Heat	200°C
	Grill & Rotisserie	220°C
	Convection + Bottom Heat	180°C

Note

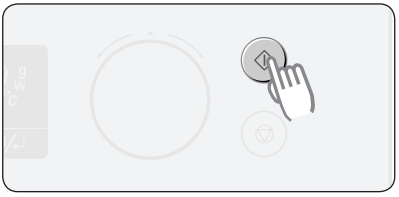
The convection heater and grill heater switch on and off constantly to regulate the temperature.

3 To change temperature, press **TEMPERATURE** and turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired temperature.



4 To set cooking time, press **COOK TIME** and turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired cooking time.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 15 26/12/2012 11:56:04



5 ▶ Press **START**.
The **TEMPERATURE** indicator on display will be lit and the indicator will blink after the temperature is reached.

Note

1) During cooking, **COOK TIME** and **TEMPERATURE** are available to change the setting.

2) In Oven Mode settings, the convection heater and top and bottom heating elements switch off and on throughout cooking to regulate the temperature.

3) During cooking, the inside temperature is displayed by pressing **TEMPERATURE** and **POWER LEVEL/ENTER** at the same time.

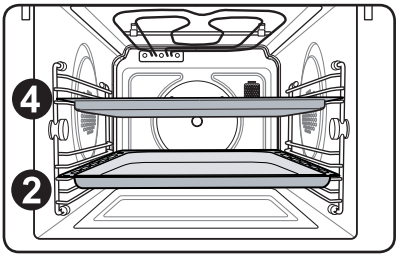
Important

When using Oven Mode, be sure glass baking dishes are suitable for 40 - 250 °C cooking temperatures.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 16 26/12/2012 11:56:04

Dual Convection ( ) Setting

Food is heated by hot air from the left and right sides of the oven. This setting provides uniform heating and is ideal for baking.



When you cook on two baking trays at the same time, place the trays on level 2, and level 4.

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 ~ 250 °C cooking temperatures.

Cooking Guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with dual convection mode.

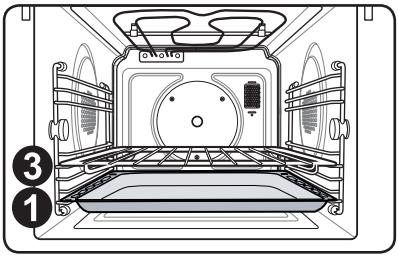
Food item	Shelf level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Hazelnut Cake Square Mould	2	160 - 170	Oven rack	1:00 - 1:10
Lemon Cake Ring-shaped or Bowl Mould	2	150 - 160	Oven rack	0:50 - 1:00
Sponge Cake	3	150 - 160	Oven rack	0:35 - 0:45
Fruit Flan Base	3	150 - 170	Oven rack	0:25 - 0:35
Flat Streusel Fruit Cake (Yeast dough)	3	150 - 170	Baking tray	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Baking tray	0:10 - 0:15
Bread Rolls	2	180 - 190	Baking tray	0:10 - 0:15
Cookies	3 / 4	160 - 180	Two baking trays	0:10 - 0:20

Note
Preheating is recommended.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 17 26/12/2012 11:56:05

Convection + Top Heat ( ) Setting

Hot air and top heating element combine, making this setting ideal for crisping and browning. This setting is especially recommended for cooking meats.



When cooking meat, place on rack on Level 3 and set baking tray on Level 1 to catch drippings.

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 ~ 250 °C cooking temperatures.

Cooking Guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for roasting.
We recommend to preheat the oven using Convection+Top Heat mode.
Put meat on oven rack, follow Shelf level advice in the table and use baking tray as oil pan on level 1.

Food item	Shelf level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Beef Roast Beef / 1 kg Medium	3 / 1	170 - 190	Oven rack / Baking tray	1:00 - 1:30
Pork Shoulder Joint / Roll 1 kg	3 / 1	180 - 200	Oven rack / Baking tray	1:30 - 2:00
Lamb Roast Lamb / Leg of Lamb0.8 kg	2 / 1	190 - 210	Oven rack / Baking tray	0:50 - 1:20
Chicken Whole Chicken 1.0 kg	3 / 1	170 - 190	Oven rack / Baking tray	0:50 - 1:10
Fish Whole Trouts 2 pcs / 0.5 kg	4 / 1	170 - 180	Oven rack / Baking tray	0:30 - 0:40
Duck Breast 0.3 kg	4 / 1	180 - 200	Oven rack / Baking tray	0:25 - 0:35

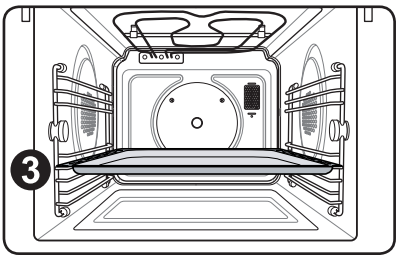
Note
Preheating is recommended.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 18 26/12/2012 11:56:05

Using Oven Mode (Continued)

Conventional Heat ( ) Setting

Heat comes from top and bottom heating elements. This setting is suitable for baking and roasting.



Baking tray or oven rack is usually placed on Level 3.

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 ~ 250 °C cooking temperatures.

Cooking Guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking. We recommend to preheat the oven with Conventional Heat mode.

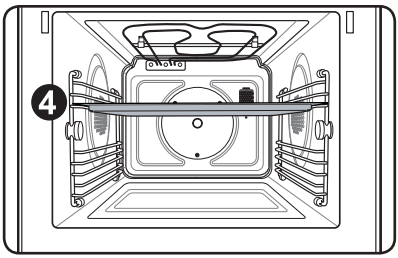
Food item	Shelf level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Lasagne	3	200 - 220	Oven rack	0:25 - 00:35
Vegetables Gratin	3	180 - 200	Oven rack	0:20 - 00:30
Potato Gratin	3	180 - 200	Oven rack	0:25 - 00:35
Frozen Pizza Baguettes	3	160 - 180	Baking tray	0:10 - 00:15
Oven Chips	3	200 - 220	Baking tray	0:15 - 00:20
Marble Cake	3	180 - 200	Oven rack	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Oven rack	0:10 - 00:15
Cookies	4	180 - 200	Baking tray	0:08 - 00:15

Note

Preheating is recommended.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 19 26/12/2012 11:56:05

Grill & Rotisserie ( ) Setting
Food is heated by the top heating elements.



For grilling, ceramic tray with grill insert is usually placed on Level 4.

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 ~ 250 °C cooking temperatures.

Cooking Guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for grilling.
Set 220 °C grill temperature, preheat for 3 minutes.

Food item	Shelf level	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Accessory
Kebab Spits	4	8 - 10	6 - 8	Grill insert with ceramic tray
Pork Steaks	4	7 - 9	5 - 7	Grill insert with ceramic tray
Sausages	4	4 - 6	3 - 5	Baking tray
Chicken Pieces	4	10 - 15	8 - 10	Grill insert with ceramic tray
Salmon Steaks	4	8 - 12	6 - 10	Grill insert with ceramic tray
Sliced Vegetables	5	5 - 7	3 - 5	Baking tray
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Oven rack
Cheese Toasts	5	4 - 5	-	Oven rack

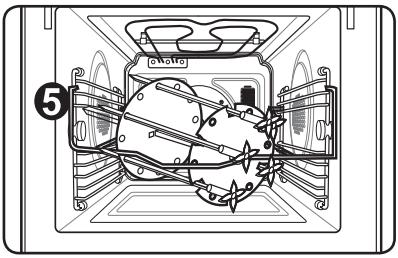
Note

Recommended temperature for grilling is 220 °C.
Preheating for three minutes is recommended.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 20 26/12/2012 11:56:05

Grill & Rotisserie ( ) Setting

Food is heated by the top heating elements.



For grilling with the rotisserie, the rotisserie holder is placed on level 5. The rotisserie is placed in the holder, the central spit must be inserted in the slot in the back of the oven. The rotisserie can be used with 6 small spits, as shown in the illustration. For bigger pieces of meat, remove the 6 small spits and the discs, and use only the big central spit.

The 6 small spits turn automatically during grilling. Make sure the rotisserie is positioned right by visually checking it rotates correctly for the first minute of operation.

The rotisserie set contains a handle, which can be screwed into the central spit for easier handling. Remove the handle before closing the oven door.

Note

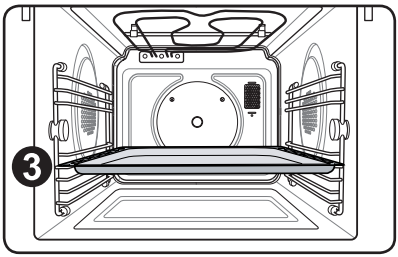
Recommended temperature for grilling is 220 °C.

Preheating for three minutes is recommended.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 21 26/12/2012 11:56:06

Convection + Bottom Heat ( ) Setting

Hot air and the bottom heating element combine to heat food. This is a useful setting for crisping and browning.



Baking tray or oven rack is often used on Level 3.

* Please ensure that glass baking dishes are suitable for 40 ~ 250 °C cooking temperatures.

Cooking Guide

Use temperatures and times in this table as guidelines for baking.
We recommend to preheat the oven with Convection + Bottom Heat mode.

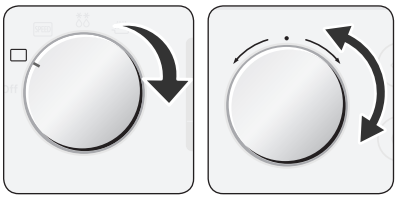
Food item	Shelf level	Temperature (°C)	Accessory	Time (h)
Fresh Pizza	3	180 - 200	Baking tray	0:15-0:25
Chilled Pre-baked Quiche/Pie	2	180 - 200	Oven rack	0:10-0:15
Frozen Self Rising Pizza	2	180 - 200	Baking tray	0:15-0:20
Frozen Pizza	3	200 - 220	Oven Rack	0:10-0:15
Chilled Pizza	3	180 - 220	Baking tray	0:08-0:15
Frozen Puff Pastry with Fruit Filled	2	180 - 200	Baking tray	0:10-0:15

Note

Preheating is recommended.

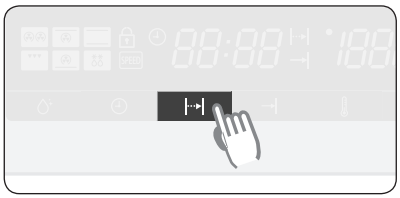
B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 22 26/12/2012 11:56:06

Setting Cook Time

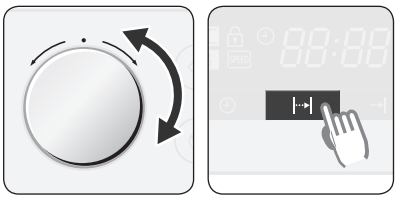


1 Select the desired oven function and temperature. (See also section “Changing the oven function and temperature)

Note : If there is no further entry on the control panel for 5 seconds, start key will blink.



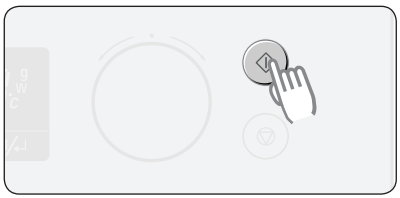
2 Press **COOK TIME**.



3 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired cook time.

1) After 5 seconds, setting cook time ends automatically and **START** blinks.

2) Press **COOK TIME** to end setting cook time.



4 Press **START** the oven will start promptly.

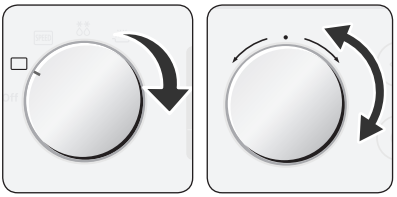
5 When the set time has elapsed, an audible signal sounds and the oven switches itself off.

Note

More/Less function. During cooking, you can adjust the pre-set cooking time with **MULTI-FUNCTION SELECTOR** for better cooking performance.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 23 26/12/2012 11:56:06

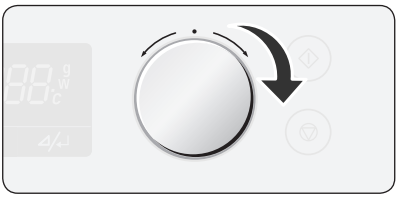
Setting End Time



1 Select the desired oven function and temperature.

2 Press **END TIME**.
The current time will be shown blinking on the DISPLAY.

Example Current time is 13:00 The current time's digit "13:00" will blink.

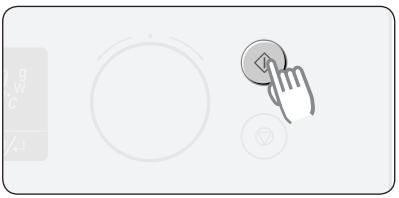


3 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired hour and minute. (14:00).

Example Desired time is 14:00.

4 Press **END TIME** again.

Example Current time is 13:00.
Desired end time is 14:00.
Cooking time "1:00" is displayed.



5 Press **START** to start the oven.
The oven will start promptly.

Note

1) The cooking time will count down in the time display. When the set time has elapsed, an audible signal sounds and the oven switches itself off.

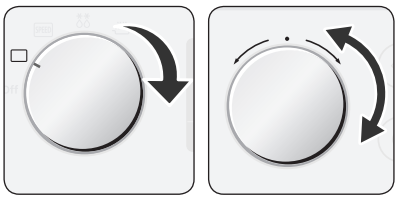
2) During cooking, you can adjust the preset cooking time with the **MULTI-FUNCTION SELECTOR** for better cooking performance.

3) During cooking, the inside temperature is displayed by pressing **TEMPERATURE** and **POWER LEVEL/ENTER** at the same time.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 24 26/12/2012 11:56:06

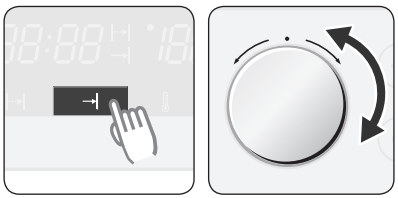
Cooking Time Reservation Function

Example : Current time : 12:00
Cook time :2:00 if you wish to end cooking at 18:00

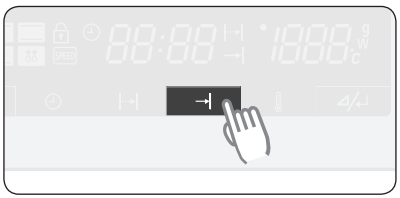


1 Select Oven Mode and desired function.

2 Select Cook Time and enter the desired cook time. (2:00)



3 Press **END TIME**.
► "14:00", which cook time is added to current time, is displayed.
► Enter the desired End Time. (18:00)



4 Press **END TIME**.
► The oven automatically starts at the reserved time of 16:00.
► The Cook Time is displayed at the start of cooking.

Note

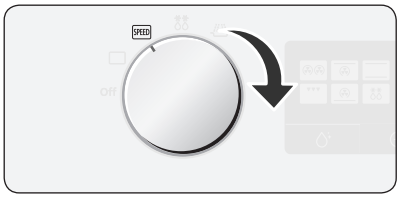
- End Time is displayed when reservation is completed.
- Cook Time and End Time can be changed before the reserved time.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 25 26/12/2012 11:56:06

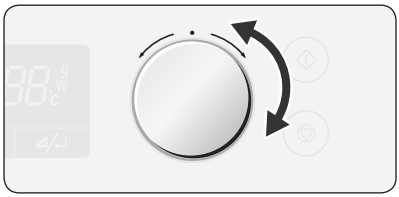
Using Speed Menu Mode

Speed Menu Mode allows you to choose from twelve pre-programmed settings to conveniently cook, roast or bake your favourite foods. Cooking time and power level are automatically set. Simply select one of the twelve settings and set the weight to start cooking.

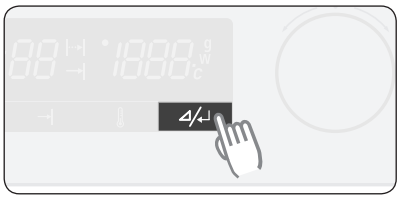
Setting Speed Menu Mode



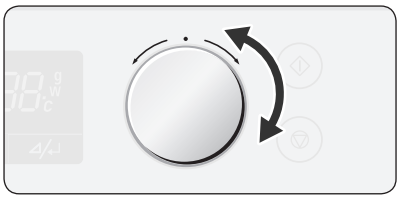
1 Turn **MODE SELECTOR** to Speed Menu position.



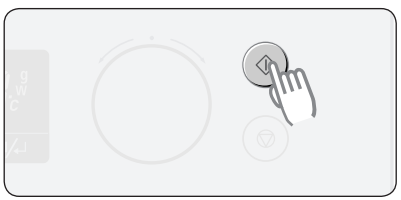
2 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to select desired Speed Menu setting. Refer to table on pages 24 - 25 for a description of the 12 Speed Menu settings.



3 Press **POWER LEVEL/ENTER** to change weight.



4 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to select desired weight.



5 Press **START**.

Note

- Some of the speed menus are continuous. Others require the food to be turned over. the oven will beep to prompt you.
- The oven temperature set during the operation of the speed menu is displayed.
- Temperatures and times cannot be changed during cooking.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 26 26/12/2012 11:56:07

Using Speed Menu Mode (continued)

Guide to Auto Speed Menu Settings

The following table presents 12 Auto Programmes for Speed Cooking, Roasting and Baking. It contains its quantities, standing times and appropriate recommendations.These auto programmes contain special cook modes, which have been developed for your convenience.

No	Food item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	Frozen Pizza	0.1 - 0.2 0.2 - 0.3 0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Grill insert with ceramic tray	4	Put frozen pizza in the middle of grill insert with ceramic tray.
2	Frozen Oven Chips	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8	Baking tray	3	Distribute frozen Oven Chips on metal baking tray.
3	Frozen Croquettes	0.4 - 0.5 0.5 - 0.6 0.6 - 0.7 0.7 - 0.8	Grill insert with ceramic tray	4	Put frozen potato croquettes evenly on grill insert with ceramic tray.
4	Frozen Lasagne	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	Ceramic tray	3	Put frozen lasagne in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After reheating let stand for 3 - 4 minutes.
5	Frozen Fish Gratin	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Ceramic tray	3	Put frozen fish gratin in a suitable glass pyrex or ceramic dish. After cooking stand for 3 - 4 minutes.
6	Chicken Pieces	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	Grill insert with ceramic tray	4	Brush chilled chicken pieces with oil and spices. Put on grill insert with ceramic tray with the skin-side down. Turn over, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 2 minutes.
7	Whole Chicken	0.8 - 0.9 1.0 - 1.1 1.2 - 1.3 1.4 - 1.5	Grill insert with ceramic tray	3	Brush chilled chicken with oil and spices and put breast-side-down on the grill insert with ceramic tray. Turn over, as soon as the oven beeps. After cooking let stand for 5 minutes.
8	Beef Steaks	0.3 - 0.6 0.6 - 0.8	Grill insert with ceramic tray	4	Put beef steaks side by side in the middle of grill insert with ceramic tray.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 27 26/12/2012 11:56:07

Using Speed Menu Mode (continued)

No	Food item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level	Recommendation
9	Roast Beef	0.7 - 0.8 0.9 - 1.0 1.1 - 1.2 1.3 -1.5	Grill insert with ceramic tray	3	Marinate roast beef and put on grill insert, set on ceramic tray with the fat side down. Turn over as soon as the oven beeps. After cooking wrap in aluminium foil and let stand for 5-10 minutes.
10	Baked Potatoes	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	Grill insert with ceramic tray	4	Wash and clean potatoes and pierce with a fork. Put potatoes (each 200 - 250 g) side by side on grill insert with ceramic tray. After cooking let stand for 3-5 minutes.
11	Cake	0.5 - 0.6 0.6 - 0.7 0.9 - 1.0	Ceramic tray	3	Put dough into suitable sized round glass pyrex baking dish. This programme is suitable for batter such as marble cake, lemon cake and hazelnut cake.
12	Muffins	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Oven rack	3	Put muffin dough in metal muffin dish, suitable for 12 muffins. Set dish on oven rack. 0.5 - 0.6 kg weight range is recommended for muffins of each 45 g, 0.7 - 0.8 kg weight range is recommended for medium sized muffins of each 65 g.

Important

Most of Speed Menu Mode settings use microwave energy to heat food. Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

Warning: When the appliance is operated in the combination mode, children should onlyuse the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

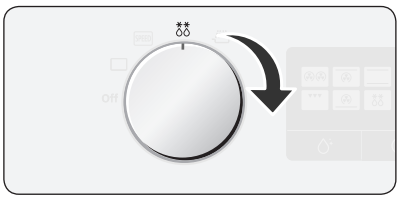
B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 28 26/12/2012 11:56:07

Using Speed Defrost Mode

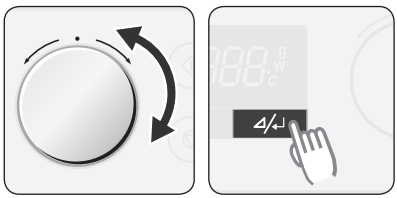
Setting Speed Defrost Mode

Choose from five pre-programmed microwave settings for defrosting. Defrosting time and power level are automatically set. Simply select the setting and weight to start defrosting.

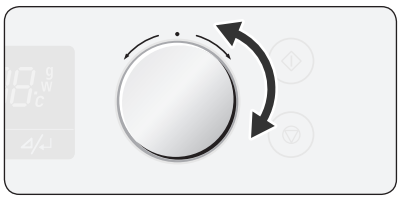
Open the door. Place the frozen food in the centre of the ceramic tray. Position is level 1. Close the door.



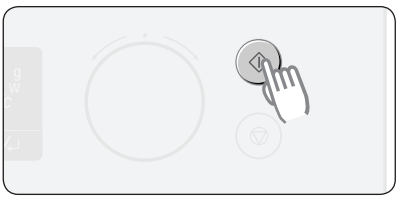
1 Turn **MODE SELECTOR** to the **Speed Defrost** ( ) symbol.



2 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to choose desired defrost item. Press **POWER LEVEL/ENTER** to set desired defrost item.(Refer to table on page 27 for a description of the 5 Speed Defrost settings.)



3 Select the food weight by turning the **MULTI-FUNCTION SELECTOR.**



4 Press **START** to start cooking.

When cooking has finished, the oven will beep and flash “End” four times. The oven will then beep one time per minute for 3 minutes.

Result

- Defrosting begins.
- The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.

Important

- Use only containers that are microwave - safe.
- You can also defrost food manually. To do so, select the microwave Cooking/Reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 37 for further details.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 29 26/12/2012 11:56:07

Using Speed Defrost Mode (Continued)

Guide to Auto Speed Defrost Settings

The following table presents the various Auto Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. These programmes use microwave energy only. Remove all packaging material before defrosting. Place meat, poultry and fish on the ceramic tray.

No	Food item	Weight (kg)	Accessory	Shelf level	Standing time (min.)	Instructions
1	Meat	0.2-2.0	Ceramic tray	1	20-90	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	0.2-2.0	Ceramic tray	1	20- 90	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3	Fish	0.2-2.0	Ceramic tray	1	20-60	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Bread/ Cake	0.1-1.0	Ceramic tray	1	10-30	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on ceramic tray and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short / crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5	Fruit	0.1-1.0	Ceramic tray	1	5-15	Distribute frozen fruit evenly on ceramic tray. This programme is suitable for fruits like raspberries, mixed berries, and tropical fruits.

Important

The Speed Defrost Mode uses microwave energy to heat food.
Therefore guidelines for cookware and other microwave safety precautions must be strictly observed when using this mode.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 30 26/12/2012 11:56:07

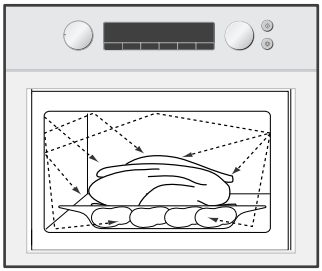
How a Microwave Oven Works

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

You can use your microwave to:

- ***Defrost***
- ***Cook***

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly by using stirrer distribution system. The food is thus cooked evenly.

2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.

3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:

- Quantity and density
- Water content
- Initial temperature (Refrigerated or not)

Important

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven.

Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

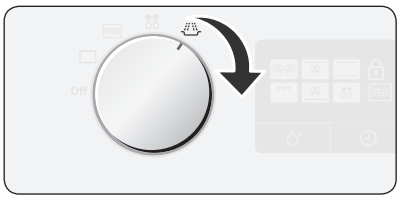
B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 31 26/12/2012 11:56:07

Using Microwave Mode

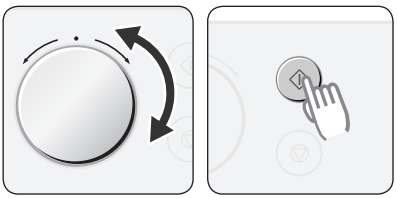
Microwaves are high frequency electromagnetic waves. In microwave cooking, microwave energy penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content. The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly.

The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

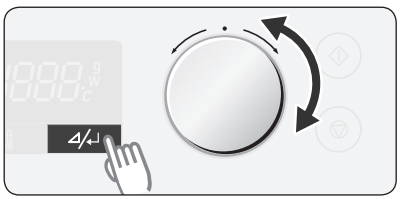
Setting Microwave Mode



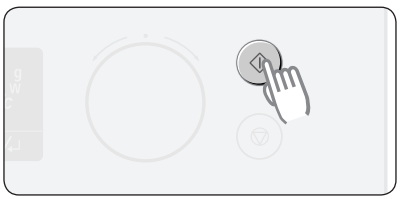
1 Turn **MODE SELECTOR** to microwave position. Time and power level will appear on DISPLAY.



2 Turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to set desired cooking time. When cooking time is set, **START** will blink. If you do not wish to change power level, press **START** to start cooking.



3 To change power level, press **POWER LEVEL/ENTER** and turn **MULTI-FUNCTION SELECTOR** to desired level. Refer to Cooking Guides (pages 35 to 38) for guidelines on appropriate cooking times and power levels.



4 Press **START** to start cooking.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 32 26/12/2012 11:56:08

Guide to Microwave Power Levels

POWER LEVEL	PERCENTAGE (%)	OUTPUT POWER (W)	REMARK
HIGH	100	900	For heating up liquids.
HIGH LOW	83	750	For heating up and cooking food.
MEDIUM HIGH	67	600	For heating up and cooking food.
MEDIUM	50	450	For cooking meat and heating up delicate foods.
MEDIUM LOW	33	300	
DEFROST	20	180	For defrosting and continued cooking.
LOW	11	100	For defrosting delicate foods.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 33 26/12/2012 11:56:08

Using Microwave Mode (Continued)

Microwave Cookware Guide

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave-safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to following guide and always use ceramic tray on Shelf level 1 when using microwave mode.

Cookware	Microwave-safe	Comments
Aluminium Foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crusting Plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and Earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable Polyester Cardboard Dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food Packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-table ware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Fine glassware	✓	
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 34 26/12/2012 11:56:08

Cookware	Microwave-safe	Comments
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or Grease-proof Paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

Note

"Arcing" is the microwave term for sparks in the oven.

✓ : Recommended

✓✗ : Use Caution

✗ : Unsafe

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 35 26/12/2012 11:56:08

Microwave Cooking Guide

GENERAL GUIDELINES

Food Suitable for Microwave Cooking

Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Covering During Cooking

Food should be covered during cooking, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways such as with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing Times

After cooking, it is important to let food stand for recommended standing time to allow the temperature to even out within the food.

COOKING GUIDE FOR FROZEN VEGETABLES

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time (see table). Continue cooking to get the result you prefer. Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Keep covered during standing time.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150	600	5 - 6	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Broccoli	300	600	8 - 9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300	600	7 - 8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300	600	7½ - 8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn)	300	600	7 - 8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300	600	7½ - 8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 36 26/12/2012 11:56:08

COOKING GUIDE FOR FRESH VEGETABLES

Use a suitable glass Pyrex bowl with lid. Add 30 - 45 ml cold water (2 - 3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended (see table). Cook covered for the minimum time (see table). Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and after cooking.

Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during the 3 minute standing time.

Hint : Cut fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut the quicker they are cooked.

Note : All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion (g)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Prepare even sized florets. Arrange stems to the centre.
Brussels Sprouts	250	5 - 6	3	Add 60-75 ml (5 - 6 tbsp.) water.
Carrots	250	4 - 5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Courgettes into slices. Add 30ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250	3 - 4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250	3 - 4	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250	4 - 5	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250	4 - 5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250	5 - 6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 37 26/12/2012 11:56:08

COOKING GUIDE FOR RICE AND PASTA

Rice Use a large glass Pyrex bowl with lid. (Note that rice doubles in volume during cooking.) Cook covered. After cooking time is over, stir before letting stand. Add salt or herbs and butter. Note that rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta Use a large glass Pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion (g)	Power (W)	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White Rice (Parboiled)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Brown Rice (Parboiled)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250	900	16 - 17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (Rice + Grain)	250	900	17 - 18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time a conventional oven takes.

Arranging and Covering

Avoid reheating large items such as joints of meat since they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. You will have more success reheating smaller pieces. Keeping food covered while heating will also help prevent drying.

Power Levels

Different power levels can be used for reheating foods.

In general, for large quantities of delicate food or foods that heat up quickly, such as mince pies, it is better to use a lower power level.

Stirring

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving. Stirring is especially important when heating liquids.

Heating and Standing Times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken for future reference. Avoid overheating. If uncertain, it is preferable to underestimate cooking time. Then extra heating time can be added, if necessary. Always make sure that reheated food is piping hot throughout. Allow food to stand for a short time after reheating to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 38 26/12/2012 11:56:08

REHEATING LIQUIDS

Take special care when heating liquids. To prevent eruptive boiling and possible scalding, place a spoon or glass stick in the beverage. Stir during heating and always stir after heating.

Allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out.

REHEATING BABY FOOD

Baby Food

Extra caution should also be exercised when reheating baby foods. Put food into deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Let stand for 2 - 3 minutes before serving. Stir again and check temperature. Recommended serving temperature is between 30 - 40 °C.

Baby Milk

Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with nipple on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving. Always carefully check the temperature of baby milk or food before serving.

Recommended serving temperature is 37 °C.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be a great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.

Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.

If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, **STOP/CANCEL** thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting.

The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted.

Please refer to the table on the next page.

Hint Flat food is defrosted better than thicker items, and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to - 20 °C, use the following table as a guide.

Frozen foods should be defrosted using defrosting power level (180 W).

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 39 26/12/2012 11:56:08

Using Microwave Mode (Continued)

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced Beef	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork Steaks	250 g	7 - 8		
Poultry				
Chicken Pieces	500 g (2 pcs)	12 - 14	15 - 60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time
Whole Chicken	1200 g	28 - 32		
Fish				
Fish Fillets	200 g	6 - 7	10 - 25	Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole Fish	400 g	11 - 13		
Fruit				
Berries	300 g	6 - 7	5 - 10	Spread fruit on a flat, round glass dish with a large diameter.
Bread				
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time.
Toast/Sandwich	250 g 500 g	4 - 4½ 7 - 9		

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 40 26/12/2012 11:56:08

QUICK & EASY

Melting Butter
Put 50 g of butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30 - 40 seconds using 900 W.

Melting Chocolate
Put 100 g of chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3 - 5 minutes using 450 W.
Stir once or twice during melting.

Melting Crystallized Honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20 - 30 seconds using 300 W.

Melting Gelatine
Place dry gelatine sheets (10 g) in cold water for 5 minutes.
Put drained gelatine into a small glass Pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

Cooking Glaze or Icing
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g of sugar and 250 ml of cold water.
Cook uncovered in a glass Pyrex bowl using 900 W until glaze/icing is transparent (about 3½ to 4½ minutes). Stir twice during cooking.

Cooking Jam
Put 600 g of fruits such as mixed berries in a suitably sized glass Pyrex bowl.
Add 300 g of preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10 - 12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking.
Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Let it stand with lid on for 5 minutes.

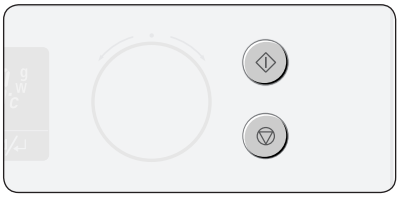
Cooking Pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass Pyrex bowl with lid.
Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times during cooking.

Browning Almond Slices
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium-sized ceramic plate.
Heat for 3½ to 4½ minutes using 600 W, stirring several times.
Let stand for 2 to 3 minutes in the oven.

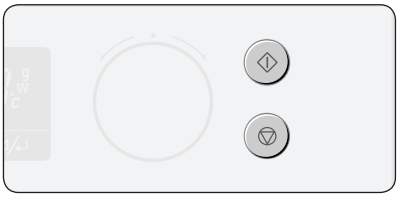
B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 41 26/12/2012 11:56:08

Switching Off the Beeper

The oven beeps at the end of cooking, "End" blinks 4 times on the display.



1 To switch beeper off, press **STOP/ CANCEL**(⊘) and **START**(⏀) at the same time and hold for one second.



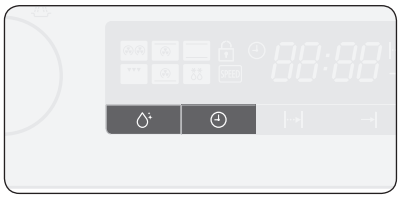
2 To switch beeper back on, press **STOP/ CANCEL**(⊘) and **START** (⏀) again at the same time and hold for one second.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 42 26/12/2012 11:56:08

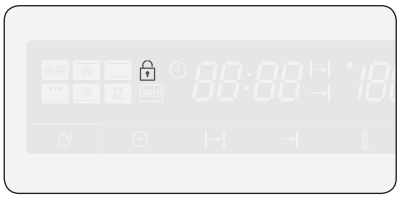
Child Safety Lock

The oven's Child Safety Lock allows you to lock the control panel to protect the oven against unintended use.

To Lock Oven

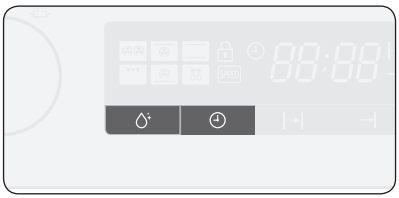


1 Press **STEAM CLEAN** and **CLOCK** at the same time and hold for 3 seconds.



2 Lock symbol appears on DISPLAY indicating all functions locked.

To Unlock Oven



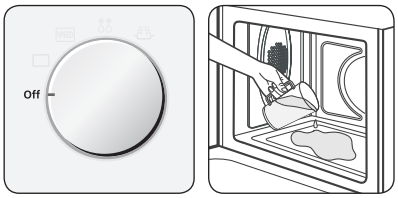
1 Press **STEAM CLEAN** and **CLOCK** at the same time and hold for 3 seconds.

2 Lock symbol disappears indicating functions unlocked.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 43 26/12/2012 11:56:09

Using the Steam Clean Feature

The Steam Clean feature allows you to sanitize your oven in just 15 minutes.

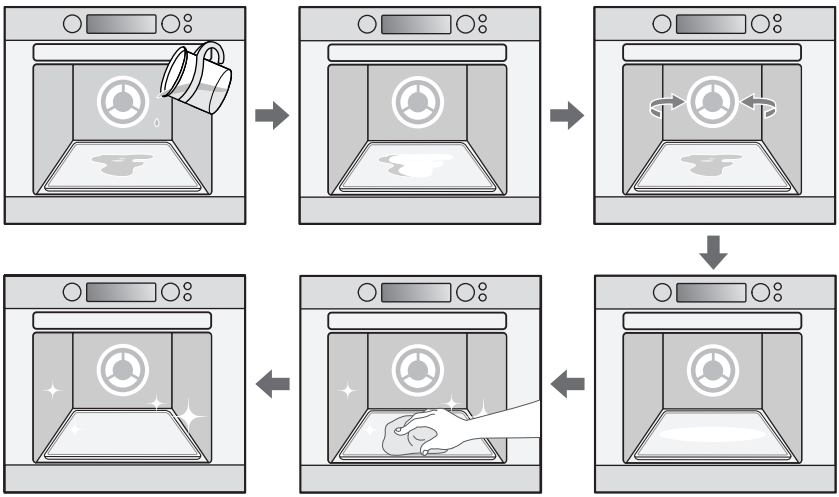


1 Turn **MODE SELECTOR** to “Off” position.

► Pour about 100 ml water onto the floor of the empty oven.

2 Press **STEAM CLEAN**. The oven will start automatically.

► After 15 minutes, the oven will stop automatically. Wipe it out with a dry cloth.



Important

- Use this feature only when oven has cooled completely to room temperature.
- Do NOT use distilled water.
- Do NOT use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners for safety reasons.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 44 26/12/2012 11:56:09

Cleaning Your Microwave Oven

Clean your oven regularly to prevent grease and food particles from building up, especially on inside and outside surfaces, door and door seals.

1. Clean outside surfaces with a soft cloth and warm soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on inside surfaces with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the floor of the empty oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the inside.

Important

- Take special care NOT to spill water in the vents.
- NEVER use abrasive products or chemical solvents.
- ALWAYS ensure that door seals are clean to prevent particles from building up so that the door can close properly.

Storing and Repairing Your Microwave Oven

Repairs should only be made by a qualified service technician.

If oven requires servicing, unplug the oven and contact the nearest Samsung Customer Service Center.

When calling, please have the following information ready:

- ***The model number and serial number (Can be found at rear of the oven.)***
- ***Warranty details***
- ***Clear description of the problem***

If oven must be temporarily stored, choose a clean dry place as dust and dampness can cause damage.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 45 26/12/2012 11:56:09

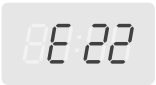
Troubleshooting

If you have problems with your oven, try the solutions suggested below. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

- Food remains uncooked.
  - Ensure timer has been set correctly and START button pressed.
  - Firmly close door.
  - Make sure you have not blown a fuse or triggered a circuit breaker.
- Food is either overcooked or undercooked.
  - Make sure appropriate cook time was used.
  - Make sure appropriate power level was used.
- Sparking and cracking (arcing) occur inside the oven.
  - Make sure you are using proper cookware without metal trimmings.
  - Make sure no forks or other metal utensils have been left inside the oven.
  - If using aluminum foil, make sure it is not too close to inside walls.
- The oven causes interference with radios or televisions.
  - Slight interference on televisions or radios may occur when the oven is operating. To minimize this effect, try to install oven away from televisions, radios and aerials.
- Electronic interference causes DISPLAY to be reset.
  - Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.
- Condensation appears inside the oven.
  - This is a normal occurrence. Simply wipe away after cooking.
- The fan continues to operate after the oven has been turned off.
  - This is a normal occurrence. Cooling fan may continue to operate for up to three minutes after oven has been turned off.
- Air flow is detected around the door and outer casing.
  - This is a normal occurrence.
- Light reflection around the door and outer casing.
  - This is a normal occurrence.
- Steam escapes from around the door or vents.
  - This is a normal occurrence.
- A clicking sound occurs while the oven is operating, especially in defrosting mode.
  - This is a normal occurrence.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 46 26/12/2012 11:56:09

Error Code

Error Code	General Functions
	TEMP SENSOR OPEN In case the value of a temperature sensor is more than 250 °C during operation / cancellation.
	**TEMP SENSOR SHORT** In case the value of a temperature sensor is less than 5 °C during operation / cancellation.
	OVER 210 °C DURING OPERATION OF MWO In case the temperature rises over 210 °C during operation of MWO (FIRE sensed)
	DAMPER S/W In case it fails to sense DAMPER whether to open or close for 2 minutes.

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 47 26/12/2012 11:56:10

Technical Specifications

"Samsung strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice."

Model	**B421**
Power Source	230V ~ 50 Hz
Power Consumption Maximum Power Microwave Top Grill Bottom Heater Dual Convection	 3150 W 1650 W 2800 W 1000 W 3000 W
Output Power	100 W / 900 W (IEC - 705)
Operating Frequency	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Cooling Method	Cooling fan motor
Dimensions (W x H x D) Outside Oven Cavity	 595 x 460 x 520 mm 429 x 229 x 430 mm
Volume	42 liter
Weight Net Shipping	 38.5 kg approx 47.5 kg approx

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 48 26/12/2012 11:56:10

Memo

B421_HAC_DE68-03150R-01_EN.indd 49 26/12/2012 11:56:10

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/ae (English) www.samsung.com/ae_ar (Arabic)
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
EGYPT	08000-726786	www.samsung.com
JORDAN	800-22273	
	065777444	
IRAN	021-8255	
MOROCCO	080 100 2255	
TURKEY	444 77 11	
NIGERIA	0800-726-7864	
GHANA	0800-10077	
	0302-200077	
Cote D' Ivoire	8000 0077	
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095- 0077	
KENYA	0800 724 000	
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0685 88 99 00	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	
BOTSWANA	0800-726-000	
NAMIBIA	8197267864	
ANGOLA	91-726-7864	
ZAMBIA	211350370	
TUNISIA	80-1000-12	

Code No. : DE68-03150R-01